

EYLÜL - EKİM 2011-SAYI:6 FİYATI: 6TL

KÖŞE BUCAK Dünya

www.kosebucakdunyadergisi.com.tr



► Kahve ► Gonyalica ► Sulawesi ► Çay Keyfi ► Barselona ► Parklar

Elektriğin tam merkezinde, hayatın da...

Yerde, havada, denizde... Hayatın yaşandığı her yerde faaliyetlerimizin devamlılığını sağlayan Elektrik ve onun olmazsa olmazları.

Elektrik enerjisini yaşam enerjisine dönüştüren ürünleri ile yüzlerce markanın bayiliğini üstlenen **KONYA ENERJİ** size her zamanki gibi en kaliteli **Transformatör** çeşitlerini sunar.



selva

SEHA

ŞELE PARK



SATIŞA SUNULDUĞU GÜNDEN İTİBAREN

GÖSTERDİĞİNİZ İLGİYE TEŞEKKÜR EDERİZ

1. ETABININ 2 GÜNDE SATILDIĞI ŞELE PARKTA 2. ETABA DA YOĞUN İLGİ DEVAM EDİYOR!





KONYA ENERJİ
ELEKTRİK MALZEMELERİ TİC. ve SAN. LTD. ŞTİ.

Sahibi ve Yazı İşleri Müd.
Ali Sami PALAZ

Genel Yayın Yönetmeni
Kerem DEĞER

Editör
Hilal SEYHAN

Hukuk Danışmanı
Av. İsmail BERKSOY

Yayın Kurulu
Hakan ALBAYRAK
Ebubekir Kurban
Anar EYİNİ

Katkıda Bulunanlar
Hümeysra Bennett
Ahmet Postallı
Ahmet Köseoğlu
Adnan Özkafa
Ö. Faruk Karabulut

Kapak Fotoğrafı
Hümeysra Bennet

Yönetim Yeri
Değer Medya İletişim Ltd. Şti.
İstanbul Cad. No.2
Palms Residence D.4
Göktürk / İSTANBUL
Tel/Faks: 0212.322 90 70
bilgi@degermedya.com

Baskı
ERMAN OFSET
Tel: 0 332 342 01 55
Yeni Matbaacılar Sitesi
6.Blok No: 12-14 Karatay/KONYA

Görsel Konsept
Değer Medya İletişim Ltd. Şti.

Sanat Yönetmeni
Ali Bıyıklı

Köşe Bucak Dünya Dergisi TC yasalarına uygun olarak yayımlanmaktadır. Derginin isim ve yayın hakkı Ali Sami PALAZ'a aittir. Dergide yayımlanan yazı, fotoğraf ve konuların her hakkı saklıdır. İzinsiz, kaynak gösterilerek dahi alıntı yapılamaz. Yayımlanan ilanların sorumluluğu ilan verenlere aittir. Dergimizde yayımlanan makale ve yazıların fikirleri yazarına aittir.

B. T. Ağustos 2011



ALİ SAMİ PALAZ
alisamipalaz@yahoo.com

EDITÖRDEN

DÜNYA'NIN KÖŞESİ BUCAĞI

Dumanı üstünde bir cappuccino, dışarıda yağın sulu sepen cama vuruyor,ahşap tavanlı cafe; Amsterdam. Gecenin bir yarısı kar sanki ağır çekim yağıyor,birkaç güvercin çatıya tünemiş; Heilborn. Bir doğuma şahit oluyorum, Tuna Nehri doğuyor; Donaueschingen. Su üzerinde kuğu misali yüzen beş yüz yıllık evler; Brugge. Püfür püfür esen rüzgar eşliğinde kakuleli yeşil kahvemden bir yudum alıyorum; Taif. Tepelerde şatolar, tarlalarda kornişon toplayan Fransızlar, yanımda türlü türlü şeyler satan pazarcı tezgahları; L'abresle. Çöl sıcağında çıplak ayaklarım buz gibi zeminde, ışığın etrafında ki kelebekler gibi dönüyorum ; Mekke. Ruhیات Köşkünde Türkmenistan devlet başkanı Gurbanguli Berdimuhammedov ile Karzai el sıkışıyor. Biraz uyku mu geldi ne? Aşkabat. Gülmekte ısrar eden bal kabakları, marketlerde cadılar bayramı dekoru; Lommel. Birileri sürekli çekiştirip bir şeyler satmaya çalışıyor, oysa ben Firavunun mezarını görmeye geldim; Kahire. Sudanlı bir çocuk 'Geldiğin yere beni de götür' der gibi gözlerimin içine bakıyor; Hartum. Beyaz gece, her taraf aydınlık gündüz gibi oysa saat gece 03.30 ;Stockholm. Kayboluyorum, ama olsun bu da güzel, sonrasında çok kez bir yerlerde kayboluyorum ama ilk kez Lüksemburg. Kadim dostlarıymışım gibi beni selamlayan ağırlayan, beni alıp Fırat Nehrinde teneke kayıkla balığa götürenlerin şehri ; Rakka. Yetiş Şehram, Elbuz Dağları ne tarafta? Homeyra'nın CDlerini nerede bulabilirim, dostum Şehram beni köklü geçmişiniz de bir tura çıkarsana; Tahran. Feyruz 'un dediği gibi 'Ey Beyrut seni terk eden delidir' Evet bence de öyledir Beyrut. Neden en çok Assistans Mezarlığından etkilendim ki ben, oysa şehirde çok yerler gezdim , mezarda ağlayan melekler gördüm ondan olabilir mi acaba; Kopenag? Ya seni hiç göremeseydim; Medine. Birazdan buraya bir prenses mi gelecek? Nitekim Belçika Prensesi Astrid tarihi saraya teşrif ediyor; Brüksel. Simesani Caddesi öyleceklerim listesinde yerini çoktan aldı; Amman. Bir yemek için yurt dışına gidenlere kızardım, param olsa canım her balık çektiğinde oraya giderdim; Schveningen.

Ve hatırın kalmasın Şam, Halep, darılmayasın İsfahan. Trablus, Biblos, Federewardelsiel, Berlin, Laiden sizleri de hep anıyor özlüyorum. Şu yazıda ismini anmadığım ülkeler,şehir ve köyler kırılmayın. Her birinizde izler bıraktım, her birinizden izler aldım. Kiminizle defalarca yüz yüze geldik, kiminizle sadece bir kez. Ne önemi var ki artık siz bendesiniz ben de sizde...

Ali Sami Palaz



Avrupa'nın en iyi havayolu.

Dünyada 18,8 milyon yolcu böyle diyor.

Dünyanın en saygın sivil havacılık değerlendirme programı Skytrax, her yıl havayolu sektörünün en iyilerini belirliyor.

2010 yılında 18,8 milyon sık uçan yolcuya
"Avrupa'nın en iyi havayolu hangisi" sorusu yöneltildi.
Cevap, "Türk Hava Yolları" oldu.

Şimdi sıra geldi "Dünyanın en iyi havayolu" olmaya.



İÇİNDEKİLER

14
KAHVE



52
BARCELONA



20
GONYALICA



64
PARKLAR



34
SULAWESİ



72
KAMERA
ARKASI



42
SÜRMENE



78
KİTAP



48
ÇAY KEYFFİ



80
YEMEK



Sehavet Tur
seyahat acentası

UÇMAK

Herkesin tutkusu biliyoruz..

Biliyoruz ve bunun için

DÜNYANIN

HERYERİNE

UÇAK BİLETİ

bulabileceğiniz adresi sunuyoruz..

www.konfly.com

İster yurt içine, ister yurt dışına
cazip fiyatlarla uçak bileti alabileceğiniz
tek adres..





BİR KARE HAYAT

Bu Fotoğraf Kahraman Şehitlerimize İthaf Olunmuştur..
Vatanımın, ışıkları ile gecesini aydınlatan çiçekleri, sizler solmadınız asla da solmayacaksınız..
Toprağınız vatan toprağı, Suyunuz denizlerimiz. ılımlı yapraklarınız göğe kadar uzanacak daima..
Makamınız Âli, Mekanınız Cennet, Refikiniz Muhammed (s.a.v) olsun..
Hepinize Selam Olsun..!

Nice '29 Ekim'lere..
Kerem Değer



Konya'nın Butik Otel Açıldı



Konya'nın butik oteli Paşapark'ta evinizdeki kadar rahat, sakın ve samimi bir ortam sizleri bekliyor.



Şemsi Tebrizi Mh. Sultan Veled Cd. No: 3 42600 Karatay / KONYA | www.pasapark.com.tr
Rezervasyon İçin : +90 332 305 00 00



PAŞAPARK
HOTEL

BEN SABIR TAŞI MIYIM?



Sabır taşı deyimini mutlaka kullanmışsınızdır. "İnsan sabır taşı olsa çatlar" deriz. "Ben sabır taşı mıyım", diye tepkimizi dile getiririz. Peki, sabır gibi bir erdemi neden taşa yansıttığımızı hiç düşündünüz mü?

Konya'da Mevlana Müzesi'ni ziyaret ettiğinizde bu sorunun yanıtını mutlaka alacaksınız. Sabır taşlarının en güzel iki örneği Mevlana Müzesi'nde bulunuyor.

Sabır taşı tasavvufta yer alan çok önemli bir görevi ifa ediyor. Aslında tasavvufta her şeyin sabırla başladığının bir sembolü bu nedenle Sabır taşları medrese ve dergâh girişlerine asılırdı. Bunun anlamı ise; Sabır taşları tasavvutta çekilecek çilenin, görev yolunda başını koymanın, ilme ve hizmete kendini vermenin bir göstergesi kabul edilirdi. Bu taşlar öğrencilere ve müritlere örnek olması açıs

sından medrese ve dergâh girişlerine asılırdı

Büyük bir sabırla mermerden oyularak yapılan sabır taşlarında ek yeri yok. Bir kişinin çocuk yaşta başladığı sabır taşını, ancak torununun bitirmeye ömrünün yettiği rivayet ediliyor. Şu anda bu taşları yapan bulunmuyor. Konya'da Mevlana Müzesi'ni ziyaret ettiğinizde lütfen kafanızı kaldırıp bir bakın "ya sabır" nasıl çekilmiş...



*Geleneksel lezzetleri
modern teknolojimizle üretiyoruz.*



ISO 22000
GIDA
GÜVENCESİ

ISO 9001:2008
KALİTE
YÖNETİMİ

HELAL
GIDA
SERTİFİKASI

57
YIL
MÜHÜR
SANAYİ KURULUŞU

1954'den
BERİ

www.akova.com

LEZZET ÜÇLEMESİ: ETLİEKMEK, MEKAN, CEMO



1985 yılında lezzet dünyamızın kapılarını aralayan Cemo Restoran, o günden bugüne lezzet yolculuğuna hız kesmeden devam ediyor. Nalçacı şubesinde, sadece Konyalılara değil, ülkemizin ve Dünya'nın çeşitli yerlerinden gelenlere Etliemek şöleni yaşatan Cemo, talep üzerine meram şubesi ni hizmete açmış. Hizmet kalitesini ve standartları-

nı sürekli artıran Cemo şimdi yeni şubesiyle hizmet kalitesinin sınırlarını zorluyor. Cemo Selçuklu şubesi 1.500 metrekare (500 metrekaresi açık) alanda nezih bir mekan olarak, lezzet avcılarının hizmetine sunulmuş. "Konya'da etliemek Cemo'da yenir" sloganı ile işletilen restoran, bu sloganı aldığı ödülleri hakediyor.

LALE EĞİTİM KURUMLARI YENİ ÖĞRETİM YILINDA YENİ BİNASINDA

"En karlı yatırım insana yapılan yatırımdır." İlkesiyle 1985 yılında Konya'da ilk özel okul olarak faaliyete başlayan Özel Lale Eğitim Kurumları ülkeye müspet damgasını vurmuştur. Amacımız; öğrencilerimize topluma yararlı olmayı hedefleyen bir kişiliği oluşturacak, aile, toplum ve vatanına bağlı çok çalışmaya hazır, ahlaklı, özgüven ve sorumluluk sahibi insanlar olarak yetiştirebilmeleri için sıcak bir ortam sağlamaktır. Lale Eğitim Kurumları olarak hedefimiz anasınıfı yaşlarından başlayarak ilköğretimin bütününde ve lisenin sonuncu sınıfına kadar sağladığımız eğitimle, güçlü bir kimliğe sahip, başarıyı hedefleyen, yenilikçi, lider olabilen toplum tarafından takdir edilen, ahlaklı gençler yetiştirmektir. "Amacımız günü kurtarmak değil geleceği kuşatmaktır." İlkesiyle geleceği bu günden yaşayarak, ülkemiz eğitimindeki kaliteyi yükseltmek için evrensel eğitim ve öğretim ilkeleri doğrultusunda örnek ve önder olmaya çalışmaktayız. Bu doğrultuda yıllardan beri kaliteli bir eğitim öğretim veren Lale Eğitim Kurumları emin adımlarla ilerlemektedir.



KONTUR TURİZM ENGELLERİ AŞTI

Konya'da Kontur otobüs firmasının 30 Kasım 2010 tarihinde başlatılan "Kapakları Toplayalım Engelleri Aşalım" kampanyası kapsamında toplanan 3 ton plastik kapak toplanarak 30 engelli aracı satın alındı. Araçlar Konya Otogarında düzenlenen bir törenle engellilere teslim edildi. Kontur Turizm Genel Müdürü Ertuğrul Saruhan, kampanyaya ilginin çok fazla olduğunu ve toplumun her kesiminin katıldığını belirtti ve Kontur ailesi olarak sosyal projelere her zaman destek vermeye hazır olduklarını belirtti. Saruhan kampanyanın sadece engellilere fayda sağlamadığını, doğanın bu tür plastik maddelere karşı savaşında da doğanın yanında olduklarını belirtti. Engellilere teslim edilen araçların 10 tanesi kontur tarafından alınmış. Teslim töreni yapılmış olsa da Kontur Turizm Yetkilileri Kampanyanın devam edeceğini belirtiyorlar.



İzlenen Lezzet....

Tüm ürünlerimiz, Helâl Sertifikasına Sahiptir.

TS EN ISO 9001:2008
Kalite Yönetim Sistemi ve
TSE EN ISO 22000
Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
Belgelerine Sahiptir

İZİ SÜT GIDA MAMÜLLERİ SANAYİ ve TİC. A.Ş.
Tel: 0 332 355 37 94 -pbx- Fax: 0 332 355 40 11
Fethi Mahallesi İnkişaf Sk. 42030 Karatay / KONYA
www.izisut.com.tr e-mail: izisut@izisut.com.tr

SELVA'DAN DÜNYADA BİR İLK! MEYVELİ İRMİK

SELVA MEYVE BAHÇELERİNİ RAMAZAN SOFRALARINA TAŞIYOR...

İrmiği vakumlu ambalajla tüketiciye sunarak önemli bir çıkış yapan Selva; tamamen doğal meyve tozundan ürettiği portakal, çilek, muz ve vanilyalı irmik çeşitleriyle dünyada bir ilke imza atıyor. Meyve bahçelerinden sofralara taşıdığı yeni ürünü olan meyveli irmik çeşitleriyle hafif ve bir o kadar da besleyici pratik ev tatlılarının şölenini başlatan Selva, sıcak yaz günlerini hem serinletiyor hem de hafifletiyor...

Makarnanın tarifini değiştiren Selva, yeni ürünü olan doğal meyve tozu ve Anadolu Amber Durum Buğdayı irmiği ile ürettiği portakal, çilek, muz ve vanilyalı irmik çeşitleriyle geleneksel Ramazan sofralarını tatlandırıyor. Vakumlanmış ambalajlarda sunduğu portakal, çilek, muz ve vanilyalı çeşitleriyle hafif, besleyici ve pratik irmik tatlıla-



rının devrini başlatan Selva, yazın sıcak günlerini serinletiyor. Ramazan sofralarının baş tacı olan tatlılar, Selva'nın doğal meyve tozu ve aromalardan ürettiği portakal, çilek, muz ve vanilyalı irmik çeşitleriyle adeta meyve şölenine dönüşüyor.

Meyvelerin kokusu tadından önce geliyor

Doğal meyve tozu kullanılarak üretilen Selva meyveli irmikler, sıcak Ramazan günlerinde çok daha pratik, lezzetli ve bir o kadar da hafif ev tatlıları yapma imkanı veriyor. Vakumlanmış ambalajı sayesinde oksijenle temasını tamamen engelleyerek, ilk günkü tazeliğini 18 ay boyunca muhafaza eden Selva meyveli irmiklerle meyve bahçelerini sofralara taşıyan meyveli irmik helvası, revani ve çeşitli sütlü tatlılar yapmak mümkün.



kontur
açılmıyor
mümkünse pdf -jpg olsun

Bugün, dünyanın her yerinde vazgeçilmez bir içecek olan kahve, keşfedildiği ilk yıllarda birçok amaç için kullanılmış. Ana vatanı Etiyopya olan Kahve çekirdeklerinden, önce çeşitli yemek türleri oluşturulmuş, ardından sihirli meyve unvanını kazanarak tıbbi tedavilerde önemli rol oynamış.



evet! Kahve yemen'den gelir...

Yazı ve Fotoğraflar: Hümeysra Bennett



14.yüzyılın ortalarında, Yemen’de bir Sufi tarikatı meclisinde ilk defa bugün tüketildiği şekliyle pişirilmiş. Kahve çekirdekleri öğütülmüş ve toz haline gelen çekirdekler kaynatılarak içilmeye başlanmıştır. Türklerin kahveyle ilk ne zaman tanıştıkları net olarak bilinmiyor. Ancak bazı tarihçilere göre, 1547’de Kanuni Sultan Süleyman zamanında Yemen’i fetheden Özdemir Paşa sayesinde bu meyve Anadolu’ya ticari bir meta olarak gelmeye başlamış. Yemen’den gelen kahve çekirdekleri, önceleri saraya mahsus getirilirken, daha sonra şehrin ileri gelen aileleri bu içeceğin müptelası olmuş. Keskin kokusu ve uykuyu kaçıracı etkisiyle geceleri ayakta kalmak mecburiyetinde olan medrese makulesi arasında hızla yayılan kahve, fiyatının ucuzlamasının ardından da kısa sürede bütün İstanbul’a yayılmış.

Adabın önemli olduğu dönemlerde geldiği için midir bilinmez ama Kahve yapımının da içiminin de kendi içinde bir adabı oluşmuş.

Çiğ kahve çekirdekleri tavanda kavrulduktan sonra, dibekte dövülüp, bakır cezvede, köz üstünde ağır ağır pişirilmiş. Sıcaklığını uzun süre koruması için ince porselen fincanlarda mümkün olduğunca bol köpükle ikram edilirmiş. İsteğe göre sade ya da şekerli içilebildiği gibi, yandan çarklı denildiğinde de fincanın kenarında şekerleme ya da çifte kavrulmuş lokum konulmuş. Bir küçük bardak suyla ağız temizlenir ve ilk yudum öyle alınır.

Bu özenli merasim, misafirin onurlanmasını, kıymetini ve ehemmiyetini vurgulamak için, mümkün olduğunca şekillenmiş. Çeşitli nakışlarla bezenmiş örtüler, bakır tepsi-ler, birbirinden güzel fincanlar kullanılmış. Özellikle evlenecek çağda olan gençlerin ilk merasimlerine kahve, ortamda var olan heyecanın durulmasında, yüzlerde oluşan tebessümlerde başrolü oynamış.





Sohbet bahanesi olan kahve, İstanbul'a gelişinden 10 yıl kadar sonra kahvehanelerin açılmasına da sebep olmuş. Kişisel zevkten çok kısa sürede çıkıp sosyal birlikteliklerin öncüsü haline gelmiş. Kahvehanelerde kitaplar paylaşılır, ilim sahipleriyle sohbetler yapılmış. Evliya Çelebi'ye göre, Sultan Dördüncü Murad Han dönemindeki meşhur kahve yasakları zamanında İstanbul'da 200 kahve dükkânı ve buralarda toplam 300 çalışan bulunuyordu. Bu toplulukların, zararlı örgütlenmelere sebep olabileceği endişesiyle devlet "kömür kadar kavru lan bir tanenin içilmesi dahi haramdır" gibi fetvalara istinaden insanların bu tutkularını engellemeye çalışmışsa da pek başarılı olamamış ve kısa süre sonra tekrar izin vermek

durumunda kalmış.

Kahve keyfinin önündeki bir diğer engel fiyatlardaki aşırı artış olmuş. On dokuzuncu yüzyıl başında, dönemin Mısır Valisi Mısırlı Kavalalı Mehmet Ali Paşa isyanı hengâmesinde kahve tüccarları yol sürecinin meşakkatini öne sürerek fiyatları artırmışlar. Bu da bazı satıcıların kahve içine nohut tozu karıştırmasına yol açmış fakat bu durum da uzun sürmemiş, Mısır Çarşısı esnafının sıkı kontrolüyle tekrardan piyasa saf kahveye kavuşmuş.

Şerbeti sürdüm ibriğe
Gemi geldi gümrüğe
Yirmiden çıktı elliye
Kahve seni kande bulam
Kokusu güzel, fincanı güzel
Köpüğü güzel efendim



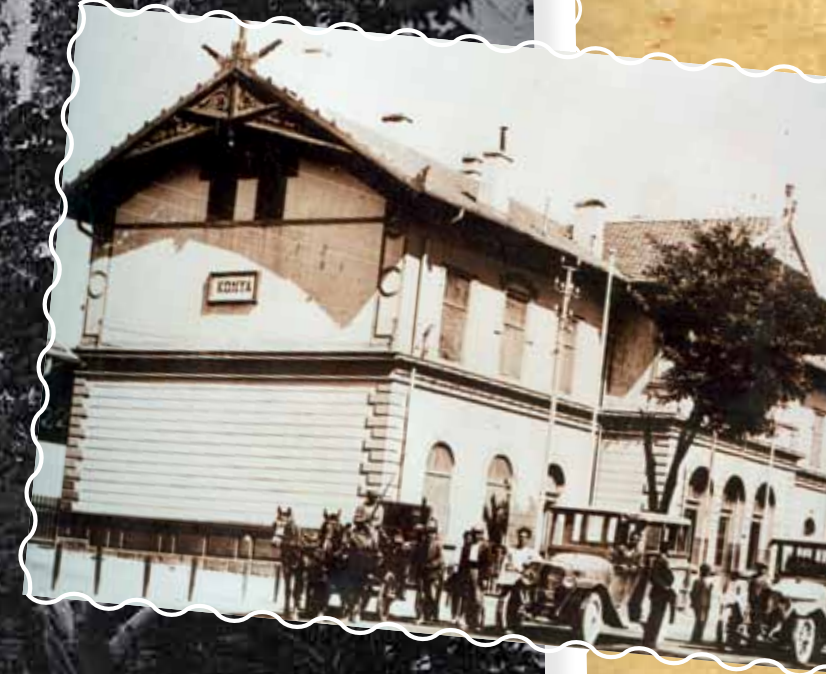
Aynı zamanlarda İstanbul'a gelen Venedikli tacirler çok sevdikleri kahveyi kendi ülkelerine Venedik'e götürmüşler. Böylece Avrupa 1615 yılında ilk kez kahveyle tanışmış olmuştur.

İlk kahvehaneleri 1645 yılında İtalya'da açılmış. 19. yüzyıl başlarında Kahve, Mısırlı tüccarların elinden, büyük şirketlere geçmiş. Uzun yıllar, çarşılarından alınan çiğ taneler eve getirilip, kavrulup dövülürken bu durum Hasan Efendi'nin işlettiği baharatçı dükkânının, oğlu Mehmet Efendi tarafından devralınmasıyla son bulmuş. Mehmet Efendi taneleri kavurup dibeklerde dövülmüş hazır halıyla satışa sunmaya başlamış. Bugün hâlâ Tahmis Sokak'tan yüksek-

len taze öğütülmüş kahve kokusu, o günlerde firmanın etkili bir reklamı olmuş ve kısa sürede Mehmet Efendi namını bütün Türkiye'ye ulaştırmış.

Dünyanın her yerini ziyaret eden kara taneler, gittiği her ülkede başka bir türde pişirilmiş. Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Mirra, Santos, Cafe au lait en çok bilinen kahve türlerinden sadece bir kaç. Türk kahvesi ise, tüm çeşitlendirilme çabalarına inat, ilk tanıştığımız halıyla, kültürümüzün nadide bir parçası olarak kalmaya devam ediyor.





GONYALICA GEZİP TOZMA

Yakın zamana kadar Gonyamızda “gezme” diyince aklımıza şu gelirdi: Evin hanımı gayınnayı eve bekci olarak gor, goluna da çantayı alır, gonu-gomşuya veya bi akrabaya yayan yapırdak oturmaya giderdi. İlk mektebden eve gelen çocuklar da “Nenee, annem nerde gıı?” diyince, Nene : “Anan gezmeye gitdi, nögürecen ananı, emecen mi, otur, hincik gelir” dir, çocukları anası “gezme”den gelesiye gadar avıdırdı. Bol dedigodulu bu oturmelerde misafirlere pasda, börek, batırık, ıvır-zıvır ikram idilirdi. İkramları yiyenler “Ana’ pek güzel olmuş, age bi tarifini alalım” dir, beğense de, beğenmese de ev saabına bi “kif bağışlardı.”

Yazı: Adnan Özkafa Fotoğraflar: Koyunoğlu Müzesi Arşivi



Şimdi bu "gezme" kelimesinin manası iice değişti, gelişti. Ahali deniz gıyılarına, sahil melmekatlarındaki löküs utellere gezmeye gider oldu. O da kesmeyip gavur içine, ejnebi melmekatlara uçup, dolmuşa biner gibi teyyareye biner hale geldik.

Sade ejnebi değil bizim gibi Müslüman devletlere de göğe uzanmış minare gibi burç uteller yapıp bi gucak parayan oralara gidilir oldu. Dünya mı güççüldü, yoğsam ahalinin eli golu mu uzadı bilmem.

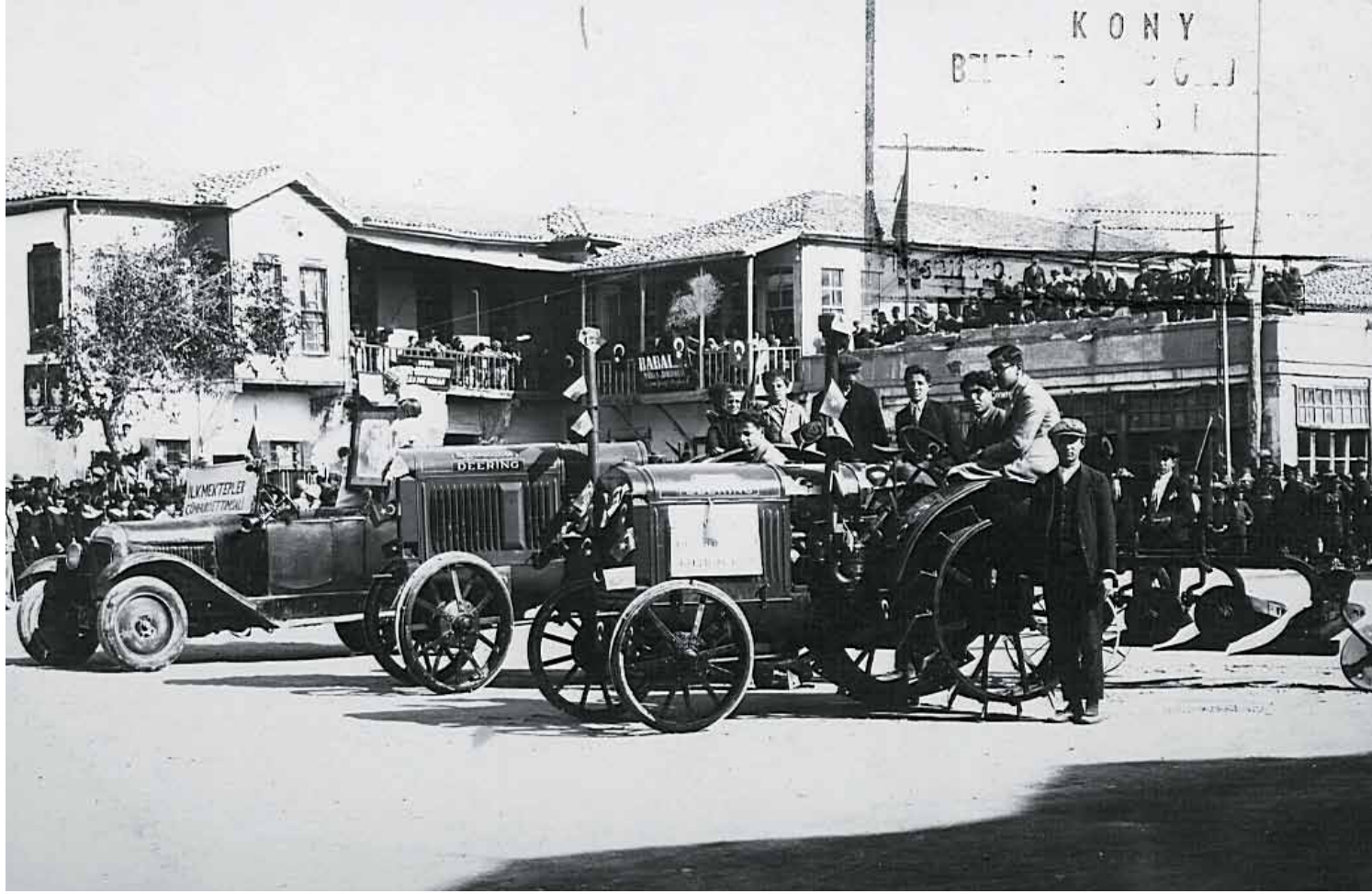
Vakdı zamanında köylüler eşşeğe yükü atıp yakın köylerden şehire mal getirip satmak için şafak sökmeden yola düşer, gün doğarkana şehirin çarşısına-bazarına 3-4 sahatte anca ulaşır, içecekda-

soğukda ora varasıya gadar börtler, insannarın canı çıkarırdı. Şimdi maşşallah Gonya'dan teyyareye biniyon "ce'e" dimeden İsdambol'a varıyon. Bırak İsdambol'u 2-3 sahatte varmadan tee buralardan Umreye, Hicaza ulaşıyon. Hey gidi günner hey. Nerde o develernen alt'ay gidilip, alt'ay dönülen yollar, çöller?

Yah hay gardaşlar işde dünya bööle güççük ya da hızlı bir hale geldi. Bakın şu Köşe-Bucak Dünya mejmaasının gapcaklarına.

Bi sayfadan öbür sayfaya geçerken insan sanki bi dünyadan başga bi dünyaya geçer gibi oluyor, gafası biyni dönüyor yaav. Her taraf ayrı bi alem. Dili başga, dini başga, yimesi-işmesi başga, donu-uşguru başga...



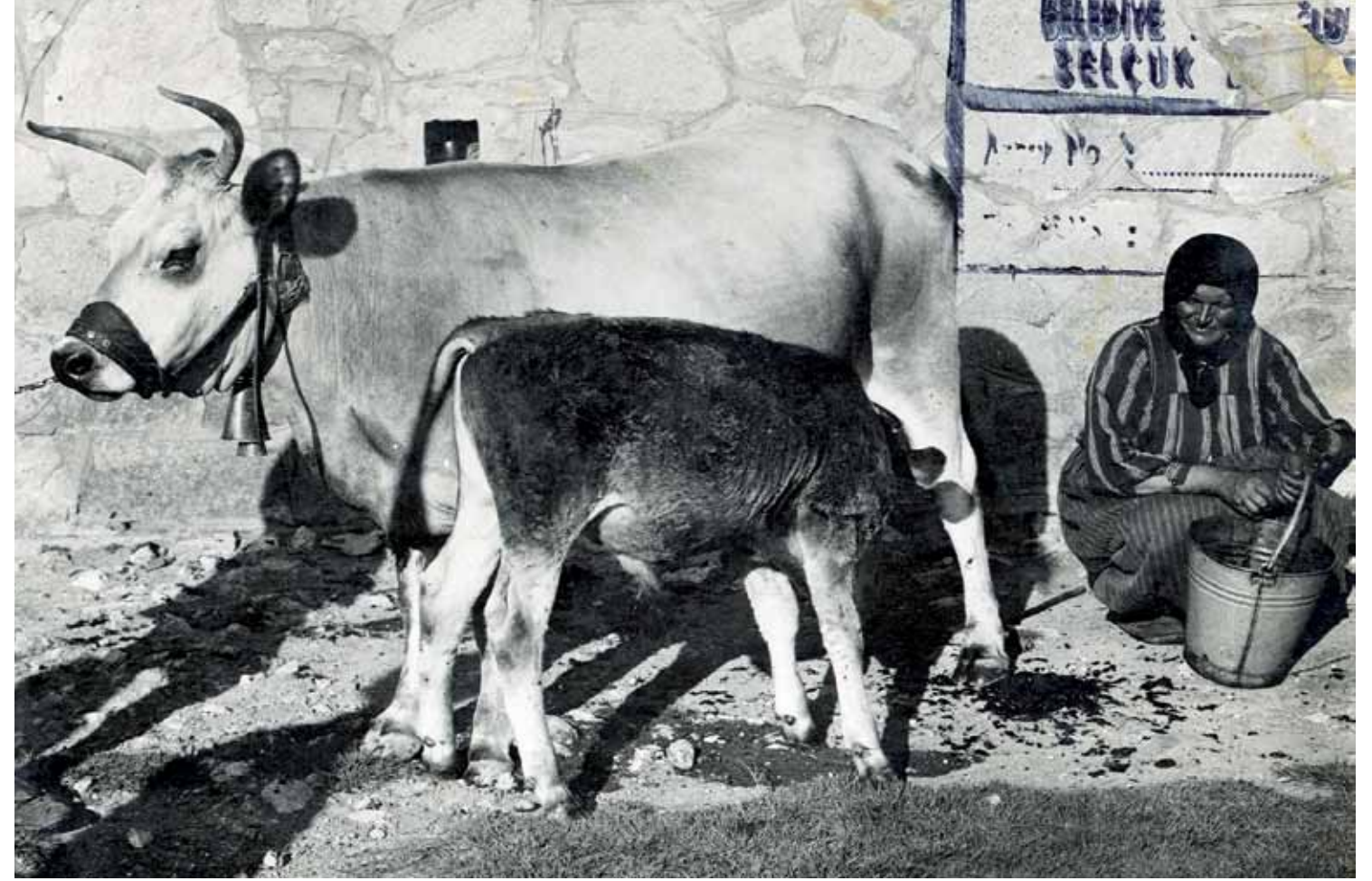


Her neyse biz gezmeden bahsidi-yorduk, lafı dağılandırmadan gine gezmelere, seyahatlere dönelim. Esgiden gezmek için deyil de şifa için Gonyalıların dizi, beli ağrıdı mı tek gittiği yer, Ilgın Hamamı idi. Tabi o zamannar Gonya'dan Ilgın hamamlarına gitmek filan goca bi merasimidi. Bir hafta 10 gün önceden bulgurunu, salçanı, havlunu, bornuzunu, çamaşırını... hazırlayacan yükünü, çuvalını dekleyecen, eski "hor hor" posdaların altına, üsdüne dikiş dikiş yükleyip urgannan bağlayacan. İki-üş sahat yol gidip gantere batacan.

Ora varıp bir hafta-10 gün hamamlara girip dinnenecen. Soğna aynı telaşeynen geri dönece, ondan soğnacıma eve gelince soğuk su işmeyece, ayağından yun çorabı, sırtından örme gazağı çıkart-

mayıp "yirini bekleyecen." Bu arada on-ombeş gün hısım akraba eline bi tas yoğurdu alıp "şifalı ossun" a gelecek. Bunnarın hepbisini bi toplasan bir Ilgın hamamına gidip gelmek nerdeyse insanın bir ayına malouyor farkında mısınız?

İnsanın gırk yılda bir Angara'da İsdambol'da işi olsa da oralara gitmeye kaksı o garim daha zor. Eee golay mı, nerden baksan Gonya-Angara en az 4-5 sahat, İsdambol disen nerdeyse bi güne yakın yolculuk. Adı üsdünde "uzun yol" yani. Yolda yimek için evden ekmek arasına köfdeyi yapıp çıkılayacan, yanına bahcadan gıl büber, yirli tomatayı da goyacan. Etinen beraber "öldürülmüş soğan" da fena gitmez hani. Onnarnan beraber öteberiyi de fazla atışdırıp ondan soona için bulanırsa "otobos dutdu" dii "üs-



küfra" itmek için mâvinden naylon torba isdeyecen. Tiirakiysen zaten havasız otobos da bi Bafra caarası dumannayıp az daa havayı kitledecen.

Daa bitmedi ,yanında çoluk çocuk varsa apdez bozmak için şüfere reca idip şöle bi yolun gıyısında ekisdiradan mola virdirecen, orda bir guytuya çocuğu "biş biş" dutacan. Yog efendim ağşam namazı, ikinci namazı geçmeden bi de namaz molası, hısım akrabaya yarımşar-birer kilo Hacıbekir lokumu... dirkene yola gitmek filan bir "ömür" sanki.

Öteğenner bizim yiğen acanta bir tağsi almış. Bir işi gücü filan yok. Sırf zevk için o ne dimeğise "araba açılısın" diyi bi İsdambol'a varmış gelmiş. Yimin billah idiyor: "5 sahatte varmadı" diyor. Hatda bir-iki bi-

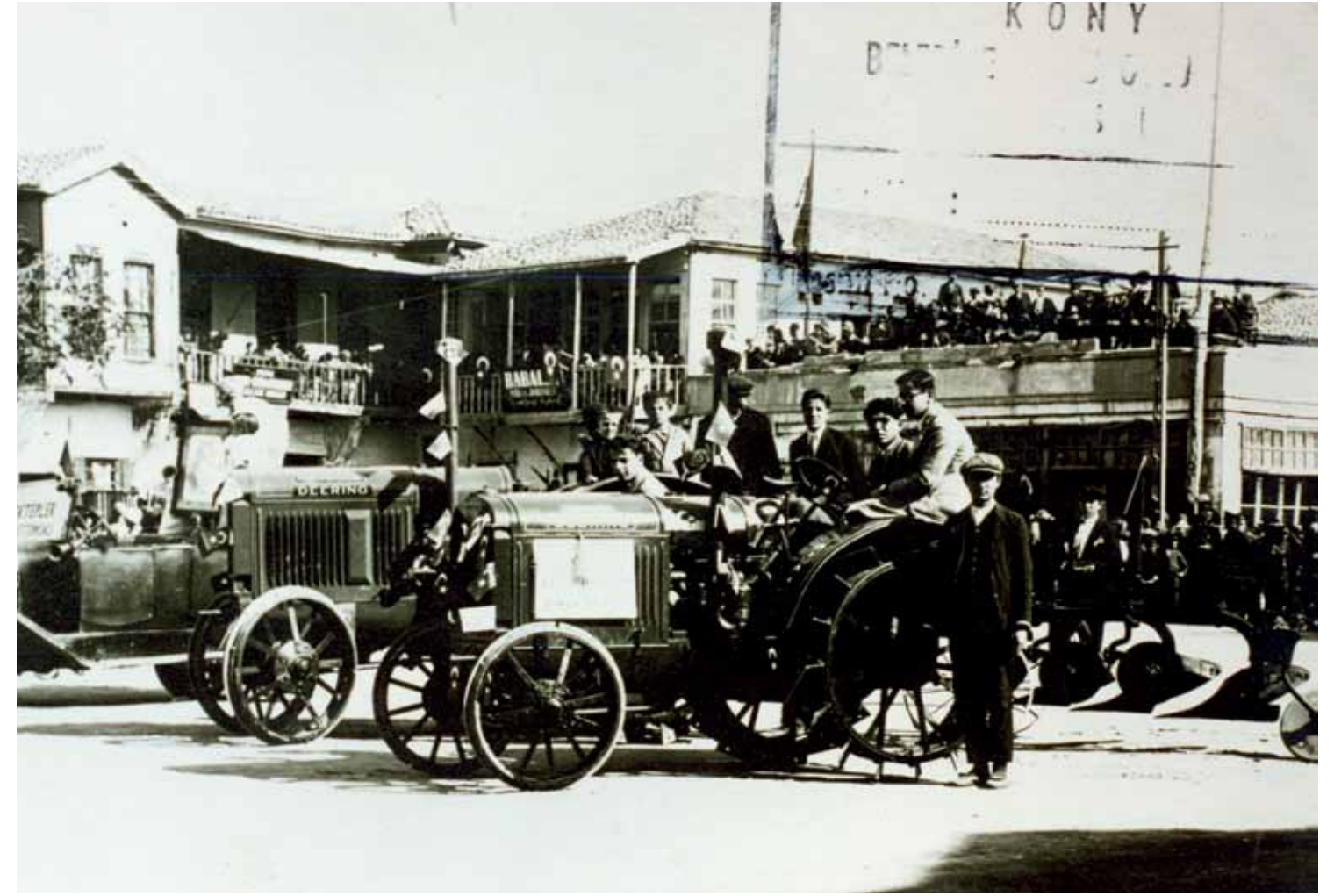
lat yirinde de açcık oyalanmış, guyrak filan beklemiş, o da olmasa nerdeyse 4 sahatte varacağdım, diyor. Şaşdım galdım. Ülen oolum, eceline mi susadın, arkandan atlı mı gogalar, derdine ne? Ha imil imil geze geze git gel. Ben bööle diyince bana ne dise beğenirsiniz?

"Dayııı, sen ağnaman, bize adrenalil ilazım, adrenalil!"

O ne garın ağrısıysa, essah da hiç ağnamadım. Asbirin'i Panalgin'i filan bilirim, başım-dişim ağrıyınca Gripin de atarım amma o didiğini hâlâ da annamadım. Bir hap adı mı, yoğsam dolar-mark gibi bir gâvur parası filan mı bilmem. Naha imi döküle gal imi?

O gâvurca kelimeleri belleyeceğine otur da adamakıllı Sübâneke'yi,





Eddehiyyatü'yü belle hay gidi sıpa-sı. Bööle uçar gidersiniz, çekirgenin hesabı bir zıplar, iki zıplar ondan soğna da bi gün ağşam acansı aşdın mı gari, haberler başlar:

"Gonya-İsdambol yolunda aşırı süratden dolayı miydana gelen gazada...."

Hadi buyur buradan yak! Ha n'oolur yavaş yavaş gidip gelsen de sağ sâlim evine çoluk çocuğuna gavuşsan olmaz mı? Şimdi Adrenalin didiğin şey neyse al da başına çal! Neye yaradı sööle baalım?

Her neyse, az eveli yolda köfde-den, tomatadan, bulgurdan salçadan bahsiddik. Şimdi onnar da galmadı. Antalyalar, Alanyalar çıkdı, o ıldızlı, aylı utellere giderkene ne havlu-bornuz alınıyor, ne de yimek-

içmek. Hepbisi orda hazır seni bekleyyor. Ayağına giyeceğin terlikden, saş gurutma makinesine kadar tam teknil. Hele o açık büfe didikleri yirler ise tam bir patişah sufrası. Ne ararsan var maşşallah. Tansiyon, şeker... filan yoğsa, yi babam yi. O gök görmedik ya da soğnadan görme adamların gözü doymaıyor. Bi sürü para virdik diyi dabakları dıka basa doldurup onu da yiyemeeyollar, yarısını çöpe atıyolar. Ülen oolum yiyeceğin gadar al, doymazsan git bi daa al, niye bööle ganaralık yapan, ayıp, hem ayıp hem günah valla!

Gadinnar disen başga bi alem. Onnar da bi rejim modası çıkarmışlar. Neymiş efendim ince olacağımı, yağ bağlamıyacağımı!







Çatalınan, cimbızınan yisem mi yimesem mi diyi masanın başında düşünüp durullar. İki dutam marıl, bir çöp mâdinis, bi dirhem et, yarım dilim ekmek... Onnan da garın mı doyar yaav? Madem yimiyeceñ dünya gadar para virip de buralara ne dii geldin, oturaydın evinde hay garam!

Rejim diyince bizim aklımıza esgiden laiklik, kemalizim, şeriat, tarikat, hilafet... filan geliridi, şimdi rejim incelmek, diyet, az yimek... filan demek oluyormuş. Ne diyelim, hayırlı olsun rejiminiz. Esgiden takka-tesbik, sarık, kelimeyi tevhid filan rejimi tehlikeye sokardı, şimdi rejimi tehlikeye sokannar: Yağ, gollesdirol, haşlama, kızartma, üş biyaz yani un, şeker, duz... olmuş. Ülen arkadaş un, şeker yimeyeeceez, yani hakık gibi kızarmış su böreğine, avurtlarından sadeyağını dam-

lada damlada saş böreğine yumulup, cevizli baklavaya, sacarasına el uzatmıyacaaz da bu dünyada niye yaşayacaaz yaav? Rejiminiz batsın imi!

Adam gibi yin, adam gibi de çalışın bişşi olmaz. Dedeniz, neneniz rejim mi yapardı, garnı doyunca yir, ağşama gadar da tarlada tapanda at gibi çalışırdı. Zabah namazı kakar, üsdüne gün doğmaz, sizin hesap kırış gibi yatmazdı.

İşde böyle sevgili okuyucular. Sö-öliyecek laf çok amma, fazla satır yok. Ben yazdım yazmasına, bakalım siz okuyup ağniyabildiniz mi bilmem?

ASLA YALNIZ YÜRÜMEYECEKSİNİZ



the true shoes

www.ikbalayakkabi.com

archer

fastyle®

FAST WAY®



Fabrika: Ayakkabıcılar San.
Sitesi 10712 Sk. No:6
Karatay / Konya

TEL: +90 332 346 24 20
E-Posta: Bilgi@ikbalayakkabi.com

Showrrom: Ayakkabıcılar San.
Sitesi 10712 Sk. No:2
Karatay / Konya

TEL: +90 332 346 24 44
Fax: +90 332 346 24 46



KRAL ÜLKESİNİN HALKI VE SULAWESİ

Yazı ve Fotoğraf: Prof. Dr. Orhan KURAL



Sembolü efsanevi haycan figürü “garuda” olan bir uçakla, Türkiye’de belki de çok az bir kesimin tanıdığı, İngiltere büyüklüğünde bir adaya doğru uçuyoruz. Bu adanın adı: Sulawesi veya Selebesi.

Sulawesi Adası, kuzey ve güney olmak üzere ikiye ayrılmış. Ujung Pandang, Güney Sulawesi’nin başkenti; “Ujung”, “yarımada”; “Pandang” ise bir yaprak türü demekmiş.

Doğu Endonezya’nın en önemli limanı olan Ujang Pandang’da Flâman mimarisi hemen göze çarpıyor. Şehrin kalesinde, ülkenin özgürlük savaşçılarından Prens Diponegoro’nun 27 yıl hapsedildiği hücre var. Prens, 1825 - 1830 yıllarında Java adasında, Hollandalılara karşı verilen mücadelede etkin bir rol oynadı. Yakalandı. Bir süre baş-

kent Cakarta’da hapis yattı. Bugün bir millî kahraman olarak anılan Prens Dinonegore, daha sonra da Rotterdam Kalesi’nde hapsedildi.

Sulawesi Adası’nın ilk Avrupalı misafirleri Portekizliler. Daha sonra XVI. yüzyılda buraya gelen Hollandalılar tam 350 yıl adaya hükmetmişler. II. Dünya Savaşı’nda 1943 - 1945 yılları arasında burayı istilâ eden Japonlardan çok çekmiş Sulawesi halkı.

Güney Sulawesi’nin kıyı ve ovalarında bugün Makasarlılar, Bugi ve Mandallar yaşıyorlar. Bugiler denizcilik ve balıkçılık alanında ünlendiler. Bugiler, inşa ettikleri gemilerle Avustralya kıt’asına kadar uzanmışlardı. Müslüman olan bu kabilelere “deniz çingeneleri” lâkabı takıldı.

Sulawesi Adası, volkanik tepeler, bambu ormanları ve güzel plajlarla



kaplı. Muz ağaçlarında muzların her türünü bulmak mümkün.

İstikamet Kuzeye Doğru, Hedef: Torajaland

Otobüs ilerledikçe, yeşilin bin bir tonu içinde güzel bir doğa ile karşılaşılıyor. Sağda, solda pirinç tarlaları ve yengeç ve karides havuzları. Son yıllarda sahillerde pirinç tarlalarının yerini, daha kazançlı olduğu için tatlı su ve deniz suyunun karışımı ile doldurulmuş yengeç ve karides tarlaları almış.

Pirinç, şüphesiz adanın ana ürünü. Özel bir bölümde yetiştirilen fideleler, su içindeki tarlaya ekiliyor ve üç ay sonra ürün toplanıyor. Saplar dökülerek pirinç taneleri alınıyor ve bu pirinç, güneşte 4 - 5 gün içinde kurutuluyor. Sarı renkli ve kabuklu olan ham pirinç, bu şekilde bir süre saklanabilir; ama, eğer onu pişirecekseniz kabuklarını ayırma-

nız gerekiyor. Sulawesi Adası’nda yılda ortalama iki kez ürün alınıyor. Bir mola esnasında çiroz gibi kurutulmakta olan onlarca yassı balığın iplere dizildiği dükkanları meraklı gözlerle süzdük. Sulawesi’liler, genelde buzdolapları olmadığı için bu kurutulmuş balığı tercih ederlermiş.

Yılan derisi gibi kabuğu olan “Salak” meyvesinden hepimiz hoşlanıyoruz. Ama, kabuğunu soyarken benim gibi parmağınızı kesmeyin sakın!

Her hasat mevsiminde evlilikler, cenazeler ve hacca gidenlerin sayısı artar. Endonezya’da hacca gitmek bir prestijdir. Kartvizitlerinde isimlerinin önüne koca bir (H) rumuzu eklenir.

“Tongana”: Gemi Evler

Dağlara doğru yükseldikçe kayık şekilli, geleneksel “Tongana” adı





verilen ilginç evlerin sayısı artıyor. Atalarının buraya kayıkla geldiklerine inanan Toraja yerlileri, evlerine de bu şekli vermişler. Ayrıca, tüm evlerin ucu Animizm inancına göre tanrının bulunduğu yön olan “kuzeye” bakıyor. Tongkonan evlerinin süslemelerinden, o evin sahibinin toplum içindeki yerini de anlamak mümkün. Zaman zaman evleri tekrar yapmak da, aileye bir onur kazandırıyor. Her evin yanında aynı geleneksel şekilde daha ufakça bir ev var. Bu, “pirinç evi” olarak anılıyor. Toplanan tüm pirinçler, bir arada yaşayan klân üyeleri tarafından bu eve konuluyor. Yükseldikçe kakao ve kahve ile tanışıyoruz. Yıl boyunca yeşil kalan kakao ağacı, 15 metre boyunda ve kamelyanın soydaşı. Ağacın dalları yatay uzanıyor ve çiçekleri ağa-

cın gövdesinde açıyor. Meyvesi altı ayda olgunlaşıp kiremit rengini alıyor. Meyve, 50 adet beyaz tohum yani, kakao taneciği içeriyor. Taneçikler bazı işlemlerden geçirilerek ham kakao elde ediliyor. Yol boyunca, geçtiğimiz kasabalar, oldukça temiz ve çiçeklerle bezemiş. Her evin önünde bulunan tabelalarda “Temiz olun, doğayı sevin, zamanınızı değerlendirin.” gibi öğütler var. Zaten belediyeler zaman zaman en temiz kasabayı seçerek ödüllendiriyormuş. Tedung: Zavallı Mandalor Manda, yani “Tedung”, Madagaskar gibi burada da çok önemli. Manda, pirinç tarlalarında az çalışır; ama, en önemlisi kurban edilir, eti yenir, derisinden ayakkabı ve camilerde kullanılan davul yapılır. Elbette tedung sahibi olmak oradaki





halk için bir itibardır. Hele manda beyaz başlı ve mavi gözlü ise fiyatı 3 - 4 kat artar. Bu mandalar şaşırı derecede güzeller. Doğrusu dünyanın hiçbir yerinde ben bu kadar güzel manda görmedim. Cenaze evine, adet olduğu üzere hediye olarak şeker satın alıp gittiğimizde, tabutu evin avlusunda bulduk. Tabutun önünde aile reisinin çocukları oturuyordu. Kurban edilecek mandalar ise dışarıda dizi dizi bekliyorlardı; ama, kurban edileceklerini hissetmişlerdi ve doku-

nunca korkudan titrediklerini hissettim. Bir an kendimi onların yerine koydum ve ürperdim. Kurban edilen mandanın boynuzları, evlerin önüne dizilip iftiharla ilân ediliyor ve asılı boynuzların sayısı o ailenin övünç kaynağı oluyor. Tanatoraja'da da diğer bölgelerin çoğunda olduğu gibi, cenaze çok önemli. Aile büyüğüne saygı sonsuz. Çünkü, aile büyüğü ikinci yaşamını Buya'da gerçekleştirecektir. Bu atalarının Aluktodolo (Animist) dininde bu şekildedir.

Tamakula... Hasta Kabul Edilen Ölümler ve Cenaze Evin ölüsü bazen Tamakula (hasta) kabul edilip bazı özel iğnelerle evde 2 ile 3 hatta 4 sene bile saklanabilir. Çünkü, tüm aile toplanmamıştır veya ailenin, itibarlı ve çok manda kurban edilecek bir cenaze töreni ve bir mezar yaptırarak parasal gücü olmayabilir. Şanla, şerefle yapılmalıdır bu tören. Tüm aile bu iş için seferber olur. Bu arada ölü ailesini ziyaret eden herkes de hediye götürmelidir. Cena-

ze evinde aile siyahlar giyer; ama ölüm onlar için hayatın son tecrübesidir. Doğumdan ve düğünden çok daha önemlidir. Cenaze kalkınca ruh eve geri dönmemelidir; yoksa bu, aile için büyük sorun ve huzursuzluk olur. Bu nedenle, ölünün mezara götürüldüğü süslü tabut taşıyıcı, bir kere daha kullanılmaz. Mezarın başına bırakılır. Tanatoraja'da mezarlar üç çeşittir: Doğal mağara mezarları, oyulmuş kaya mezarları ve ev mezarları. Ama tanrı Ma Tua mutlu ol-

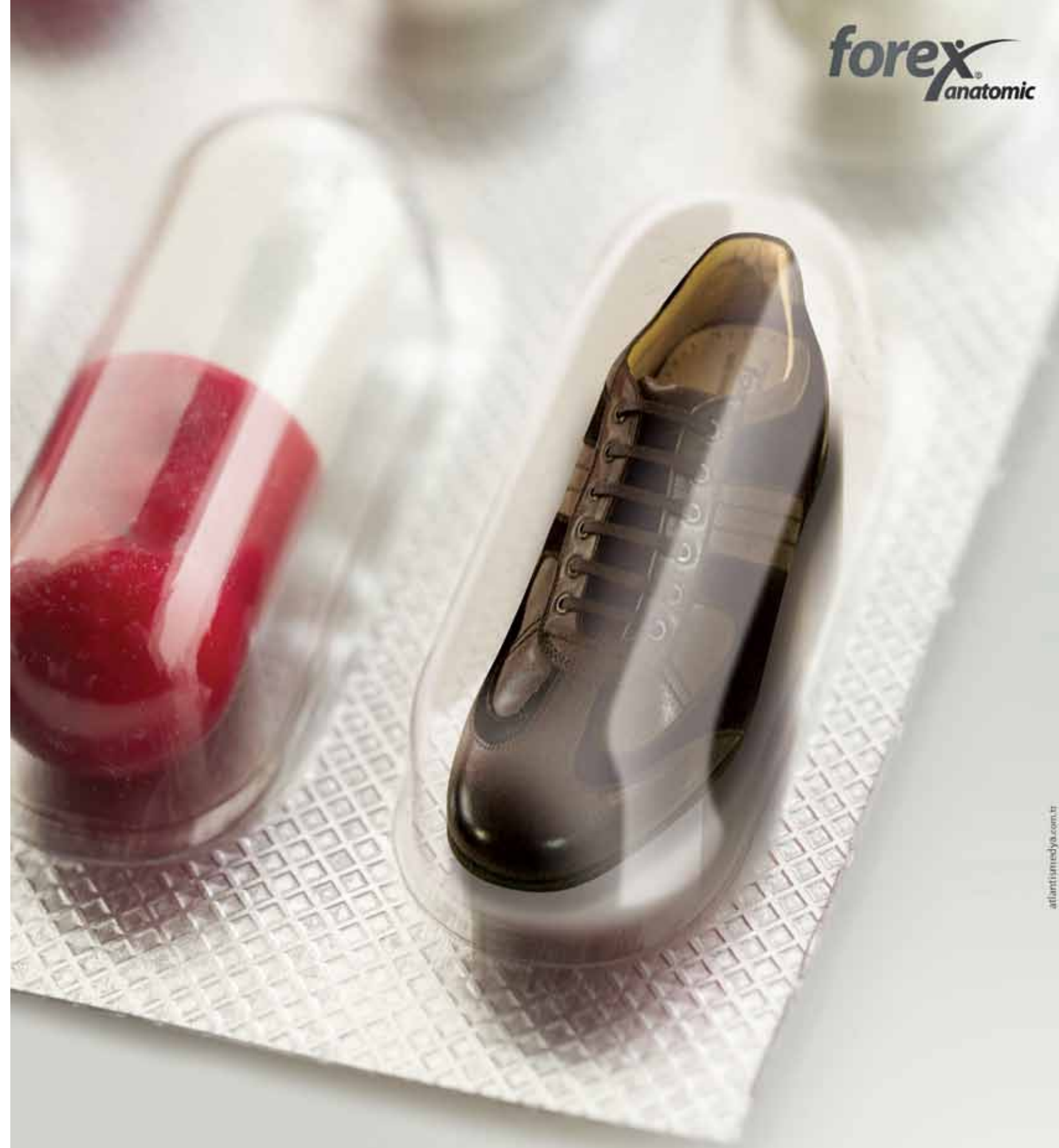




malıdır ve ölünün ruhu geri dönmemelidir. Bir de bebek mezarları vardır. Eğer bebek, dişi çıkmadan ölürse, animist inançlara göre yaşayan bir ağaca açılan kovuğa konulur. Böylece ağaçla bütünleşir, onun lâteksini süt olarak içer ve anne artık, ağacı bir çocuğu olarak kabullenir. Ağaç yaşadıkça çocuk da yaşayacaktır. Bebeğin ruhu geri gelmesin diye ağaç üzerindeki kovuk, ailenin evinin ters yönünde açılır.

Ertesi sabah erkenden Rotterdam Kalesi'ni geziyoruz. Rotterdam Kalesi'ni, Sulawesi'nin en parlak dönemine imzasını atan Sultan Hasanuddin, 1545 yılında yaptırmış. O zamanlar kalenin adı, şekinden dolayı, "Kaplumbağa Kalesi" olarak anılıyormuş. Adaya gelen Hollandalılara karşı direnen Sultan Hasanuddin'in adı bugün

başkentin hava limanına bile verilmiş. Hollandalılar kaleyi onarıp ilâveler yaparak kendilerine askeri bir üs yapmışlar. İsmi de komutanların doğduğu kent olan "Rotterdam Kalesi" olarak değiştirmişler. Artık Sulawesi adasını terk etmenin zamanı geldi. Hasanuddin Hava Limanı'ndan uçağımız kalkarken, Sulawesi'ye hareket ederek bu bozulmamış kültüre tanık olan ilk Türk grubu olmanın mutluluğu gezi arkadaşlarımızın gözlerinden okunuyordu.



BIÇAĞIN ADI: SÜRMENE

Yazı ve Fotoğraflar: Dr. Enver Uzun



Trabzon'un tarihi ve coğrafi güzelliklere sahip cennet köşelerinden birisi de şehrin yaklaşık 33 km. doğusunda, sahilde yer alan Sürmene'dir. Meşhur Türk seyyahı Evliya Çelebi (1611-1682) seyahatnamesinde gemilerini Sürmene Yeniay limanında tamir ettirdiklerini, kesici aletlerini de Sürmene'de tamir ettiklerini belir-

tir. Bu Sürmene'de demirciliğin oldukça eski bir meslek olduğunu göstermektedir. Elbette bölgedeki maden kaynaklarının zengin olmasının bu sanatın gelişmesi ve uzun soluklu kılınmasındaki katkısı yadsınmaz.

Meşhur sürmene pidesinin ağzınızdaki lezzetinin rehaveti içeri-

sinde etrafınızda sıkça konuşulan sözcükler arasında duyduğunuz "bıçak" sözüyle irkilir gibi olursunuz. Korkmanız için hiçbir neden yoktur. Zira Sürmene dünyaca meşhur sürmene bıçaklarıyla ünlüdür. Sürmene bıçağı eskilerde kavga ve horonda kullanılan, boy-nuzdan yapılan sapı 10 cm, dövme çelik olan uç kısmı 12 cm, toplam



22 cm boyunda, sivri uçlu, iki yüzeyinden oluklu, delici geleneksel bir bıçak türüdür. Çağın gelişimine paralel olarak bıçak da değişime uğratılarak Tunç çağının başlaması ile tek parça kabızalı ya da ahşap, kemik saplı bıçaklar yapılmaya başlanmıştır.

İnsanoğlunun günlük yaşamında bu denli öneme sahip olan "bıçak", "Divan-ı Lügat-it Türk" ve "Kutadgu Bilig" gibi temel yapıtlarımızda "biçek" şeklinde görülmektedir. Daha sonra Selçuklu hükümdarı I. Alaeddin Keykubat zamanında (1220-1237) şehirlerin güvenliğini sağlamakla görevli olan Ahi'lerin bellerinde bıçak taşıdıklarını görürüz. Hatta söz konusu bu dönem-

de Konya, Sivas, Erzurum, Kayseri, gibi merkezlerde bıçakçılık sanatının bir hayli ileri düzeyde olduğu bilinir.

Kesin tarihi bilinmemekle beraber Sürmene'de bıçak yapımının 18. yüzyılın sonuna doğru geliştiği ve bütün bölgede adını duyurduğu ifade edilmektedir. Zira söz konusu dönemlerde Sürmene ve Trabzon'da erkekler bellerinde, silahlık içerisinde çiftte bıçak, kama, karakulak (saldırma) taşırlardı.

20. yüzyılın başlarında Sürmene'de merkeze bağlı Gölonso (Soğuksu) mahallesinde demircilik yerel ustaların maharetli ellerinde ciddi anlamda ekonomik getirisi



olan bir sanat dalına dönüştürülmüş, bıçak işiyle meşgul olan ilkel atölye imalathaneleri yapılmıştır. 1950'li yıllarda Sürmene'de bıçak yapılan ev sayısı 200 dolayında idi. 1933 ve 1953 yıllarında çıkarılan kanunlarla yasaklanmış olsa da Sürmene bıçaklarının şöhretinin günden güne yayılmasını önleyememiştir. Hatta Sürmeneli meşhur bıçak ustalarından Süleyman Demir'in yapmış olduğu bir bıçak Atatürk tarafından büyük bir beğeni görmüştür. Her şeye ve tüm zorluklara rağmen illegal şekilde de olsa Sürmene'de bıçak yapımına devam edilmektedir.

Sürmene'de el bıçağı, ahşap saplı çelik bıçak, sebze bıçağı, yeşil meyve bıçağı, ahşap bıçak, ahşap çelik bıçak, çakı, kasap bıçağı, bağ çakısı, işlemeli sarı Sürmene bıça-

ğı, el bıçağı, sürmene gaması gibi değişik bıçaklar üretilmekle beraber bunların en önde gelen ve en meşhur olanı Meşhur "Sürmene Oluklu Gama"sıdır. Bunun en önemli özelliği ise düşmana saplandığına dışarı kan fışkırtmaması, saplandığı canlıyı iç kanamadan öldürmesidir. Sürmene bıçağının kılıfının dışı buzağı derisinden, içindeki hazne ise kızılgağaç odunundan yapılır.

Sürmene çakısı ise bu türün bir başka değerli ürünüdür. Metalik Sürmene çakısı ve geyik boynuzu Sürmene çakısı oldukça dikkat çekerler. Söz konusu çakılar çok zor, günde ancak 2-3 adet üretilebilmesi nedeniyle nadide ürünlerdir. Ve oldukça pahalı bir değere satılmaktadırlar. Son zamanlar Çinliler tarafından üretilen sahte-



rine dikkat etmek gerekir. Bunun en belirgin yolu çakı üzerine yazılan Sürmene yazısının alt kısımlarının ağız tarafına yönelik olmasıdır. Ancak bu da taklit edilince artık TSE damgalı olanların dışındaki bıçaklarda aldanma riski fazladır. Ya da bildik birisiyle bıçak satın almalısınız.

Ata yadigarı bir meslek olarak kuşaktan kuşağa bıçakçılığın bir miras olarak aktarılmasında İsmail Karali, Hacı Karali, Temel Karali, M. Ali Karali, Necati Karali, Mahmut ve Yusuf İspiroğlu, Bıçakçı Hafız, Seyyidoğlu Mustafa, İbrahim Sönmez, A. Ali Uzun, Hacı Turan, Süleyman Usta, Paşa Akçay, Hasan Sönmez, Süleyman Demir, Hasan Temelli, Süleyman Rıza, Fevzi ve Remzi Sönmez kardeşler, Mustafa Körali gibi ustaların emeği bü-

yüktür.

Bölgede iki bıçak fabrikasının yanı sıra yörede amatörce çalışan ilkel tarz bıçak atölyelerinin de bıçak üretimine ciddi anlamda katkı sağladıkları görülmekte, sadece Gölonsa (Soğuksu) mahallesinde otuzun üzerinde bu tür atölye bulunmaktadır. Daha tercih edileni el yapımı, usta işi bıçaklardır.

Sürmene bıçaklarının üretiminde saf çelik kullanıldığından hatırı sayılı belli bir ağırlıkları vardır. Bu nedenle kullanımda dikkat edilmesi durumunda ciddi yaralanmalara neden olabilir. Bıçakların özelliklerini kaybetmemeleri için ise bilenmesinden yıkanmasına kadar belli hususlara dikkat edilir ki, bunların başında bıçakların sert cisimlere vurulmaması, bilenirken





bileğ taşlarında bilenmesi, plastik saplı bıçakların yüksek sıcaklık altında yıkanmaması gerekir.

Sürmene'den ayrılmadan bir hatıra bıçak almayı düşündüğünüzde en az elli lira olmak üzere, 250 hatta 300 liralık hatırı sayılır bir parayı gözden çıkarmalısınız. Çünkü el yapımı iyi bir bıçak ya da çakının üretimi için 13 saatlik bir emek gerekiyor. Alınan bıçakların gerçekten çok daha fazla bir para edebileceğini sonradan anlarsınız. Hatta bir dostunuza böyle bir bıçağa sahip olduğunuzu gururla söyleyebilir, bıçağınızı gösterirsiniz. Böylece dillere destan Sürmene bıçakla-

rıyla sizler de asırlık bir zevki gelecek kuşaklara taşıyan bir misyona sahip olmanın haklı gururunu yaşarsınız.

Sürmene'nin büyüleyici doğa güzelliklerinden ayrılmanın hüznü bıçağının öyküsüyle kalplerinize çöreklenir. Bir daha ki sefere bu bıçaklardan birine sahip olmaya söz verirsiniz. Belki de Sürmene'ye yolu düşen bir yakınınız ya da dostunuza bir "Sürmene bıçağı" siparişi verirsiniz. Zira tüm dünyanın ilgisini çeken böylesi bir bıçağa sahip olan bir başkası neden siz olmayasınız?

30. yıl



30 Yıldır Sayısız Mutluluğun İlk Tanıyıcı...

özboyacı
ALTIN

444 0 626
www.ozboyaci.com.tr

İMECE

ÇAY KEYFİ

Yazı: Taha Palaz Fotoğraflar : Hasan Hüseyin Güngör



Nesim Arslan 18 yıl önce Ağrı'dan Konya'ya geldi. Geldikten 6 yıl sonrada birazdan size ballandıra ballandıra anlatacağım çay ocağını açtı. O gün bu gündür müdavimlerinin vazgeçilmezi olan Nasip çay ocağı, kendine has yapısıyla alternatifsiz.

Burası eski Şehrin merkezinde, Aziziye camii nin çapraz karşısında daracık bir sokağın içinde küçük bir mekan.

Nesip arslan 'ya Nasip' demiş Açmış Nasip çay ocağını. Çayı közde demlemesinin yanı sıra, kendi sıcaklığı, mekanın dekorundaki hatıralı eşyalar, burayı kulaktan kulağa tavsiye edilen bir yer haline getirmiş. gel zaman git zaman türlü türlü insanın uğramadan geçemediği bir yer haline gelmiş. yalnız buranın mudavimleri hep belli bir seviyenin üzerin-





de olmuş. Seviye derken maddi anlamda değil ahlaki ve insani manada diyorum. Yoksa Konya'nın Velisi de, Delisi de, Doktoru, işçisi de buranın misafirleri arasında. Misafirleri dedim çünkü Nesim Arslan buraya gelenleri müşteri değil misafir olarak gördüğünü söylüyor.

Caf caflı mekan ve çay bahçelerinde asla yakalayamayacağınız bir atmosfer burada sizi bekliyor. Gittiğinizde mutlaka yan tabure de ki biriyle sohbette sarıyor yada ilginç bir sima ile karşılaşıyorsunuz. İster bir yayık ayran için, ister kahve yada közde demlenmiş çay, mutlaka daha önce hiçbir yerde içmediğiniz bir lezzette oluyor. Buraya bile her gelişinizde her seferinde başka bir lezzet yolculuğuna çıkıyorsunuz. Çünkü her seferinde sizi bambaşka bir ambiyans karşılıyor. Ee Teravih sonrası sahura kadar sohbet

eşliğinde içilen çay ile sabah namaz sonrası çorba üstüne içtiğiniz çayın lezzetleri nasıl bir olabilir ki yada bir edebiyat sohbeti eşliğinde içtiğiniz kahve ?

Nesim Arslan'ın oğulları Çetin, Metin, Aşkın ve Coşkun bugün babalarıyla beraber misafirlerine güler yüzle hizmet etmeyi sürdürüyorlar. İnanın oranın müdavimleri hiçbir karakteristik özelliği olmayan, mekanlarda çay hanelerde barınamazlar. Bu nedenle Konya da büyük bir boşluğu dolduruyorlar. bir meczup gelip, iş adamının yanına oturuyor, işadamı ona çay ısmarlayıp sohbet ediliyor. İkisi de bu durumu seviyor. İşte böyle bir yer burası

Uzatmaya ne hacet, gidip görmek gerek....



HESNA[®]
COLLECTION

by
Necati Yılmaz
Armagan
Tekstil

SINIRSIZ HAYALLERİN ŞEHİRİ: BARCELONA

Yazı ve Fotoğraflar: Derya Uzun

Hola! Como esta usted? evet yeni gezimizin durağı, İspanya'nın Katalonya bölgesinin güzel şehri Barcelona, ardından önemli bir şehir olan başkent Madrid'e götürmek istiyorum sizleri. Öncelikle gelmek isteyen hususi pasaport sahibi okuyucularımız varsa, elbette önce vize almaları gerekiyor! Hemen bir postada bitirilebilecek gibi değil, detaylandırmak istediğim o kadar çok şey var ki. 4 gün Barcelona, 3 gün Madrid olarak bir gezi planı düzenledim.

Güzel bir Temmuz yazında, İspanya'nın en güzel ve Akdeniz'in gözde şehirlerinden olan Barcelona'ya gitmek gibisi var mı? Herkes hazır olduğuna göre, Atatürk Havalimanı Dış Hatlar gidiş terminalinden bilgi ve bagaj işlemlerinin tamamlanmasından sonra Türk Hava Yolları'nın TK 1301 sayılı seferi ile 10:35'te uçuş ve yerel saat ile 13:35'te (İstanbul- Valencia arasında 4,5 saatlik bir uçuş süresi var) Valencia'ya varışın ardından panoramik bir şehir turu kötü bir başlangıç olmaz sanırım.





Öncelikle topraklarına ilk kez ayak bastığımız bu şehir hakkında kısa bir bilgi verelim. Valencia İspanya'nın 3.büyük şehri. Güç, zafer, başarı anlamına gelir. Araplar döneminde ise bu kente Balencia adı verilmiş. Tarihi 2000 yıl öncesine uzanan şehir Katalonya'nın başkenti. Futbolla ilgili olanlar bilir ki İspanya ve Katalonya birbirinden ayrıdır. Barcelona, Katalonların şehridir ve Kralın şehri olan Madrid'le rakiptir. Zaten Barcelona FC ve Real Madrid arasındaki rekabetin çıkışı politik nedenlere dayanır. Şehirde, bölgede Katalan dili konuşuluyor.Sokak tabelalarında, metroda, restoranlarda vs. İspanyolcanın üstünde yer bulur kendine. Hesperia, İspanya'nın ilk adı, "Batıda kalan" anlamındadır. 1249'da kendi parlamentolarını oluştururlar. Bayrakta yer alan Kale ve Aslan iki komilidatın simgesidir. Katalanca ve İspanyolca. Bu arada

İspanyolca konuşmak çok zor, İngilizce zor diye söylenmeyin, İspanyolca da tam 28 zaman var. :(

İlk gün havaalanından merkeze Plaça de Catalunya'ya vardığımızda, ayaklarımı yere bastım ve kollarımı arkaya gererek derin bir nefes aldım ardından Holaaa Barcelona! dedim. Burası Barcelona'nın merkezi kabul edilebilecek, bizim Taksim Meydanı işlevine sahip bir meydan. Plaza de Toros de Valencia Arenası, merkezin boynuna takılmış bir gerdanlık gibi. Tabi elimde makinem olurda, yerimde durmam mümkün olur mu? Pehhh... Bu arada boğa güreşleri Paskalya zamanından sonra Ekim ayına kadar sürüyor ve sadece pazar günleri. İspanya sınırları içindeki özerk bölge Katalonya bu gösterileri yasaklamayı ciddi olarak düşünüyor. İspanya'daki boğa güreşlerine artık gösteri bulmak zorlaşıyor çünkü Avrupa Birliği kuralları Hay-



van Hakları Dernekleri İspanya'yı bu konuda sıkıştırıyor. Hemen ara sokaklara dalıyorum. Kafeler, küçük kiliseler...içinde dolandıkça kaybolası geliyor insanın. Ara sokaklarda duvarlar ful grafiti yazılarıyla kaplanmış, adeta açık hava sergisi gibi. Bu geziden sonra otele doğru yola çıkıyoruz. Yolda giderken şehrin büyümlü atmosferinden kopasınız gelmiyor. Ana yolda Arenas'de Barcelona adında başka bir arenaya da selam vererek geçiyoruz. İlk günün verdiği yorgunluk ve farklı bir şehrin havasını solumanın yarattığı heyecanla kendimizi 'NH Hoteles'in önünde bulduk.

İkinci gün, sabahın erken saatleri bu olsa gerek, dedirten 07:00'de bir kahvaltıyla gözlerimi zar zor açıyorum. Önce Paseo de Gracia ardından La Rambla civarındaki Plaça Reial'a (Kraliyet Meydanı) gidiyoruz. Meydanın göbeğinde kapı gö-

revi gören her biri 48 m. olan Montuig ve Stadel isimli iki kulenin arasından süzülerek deniz havası almak için İspanya'nın en büyük limanı olan Port Olimpic'e geçiyoruz. Burası Barcelona'nın bir balıkçı kasabasıymış. 1992'ye kadar izbe bir konumdaymış. Olimpiyattan sonra yeniden yapılanma olmuş. Girişte İspanya'nın en yüksek kuleleri olan 'Mafre Kuleleri' bizi karşılıyor. Durmak, yorulmak yok beyler, bayanlar oturmaya mı geldik ;) Hadi Barcelona'yı en yüksekten görebileceğiniz bir park olan, Olimpiyat tesislerinin bulunduğu Mont Juic (Museviler tepesi)'e gidiyoruz. Buraya çıkmadan önce geçeceğimiz Plaza de Espana'da bulunan Arena, artık alt kısımları kesilerek askıya alınmış durumda ve çok yakında üst dokusu bozulmadan modern bir alışveriş merkezi haline getirilecek. Evet geldik yol uzun ve Barcelona'da yürü-





yererek çıkamayacağınız tek yer. Parkın ön girişte Sardana Dansı yapan bir topluluğun heykelleri yer alıyor. Parkın içinde kafeler, hediyelik eşya stantları ve muhteşem bir Barcelona manzarası bizleri beklemekte. Hemen çay alıyoruz tabi onsuz bir gezi olur mu hiç! Bu arada yazımda bolca gölgem ve benim çay fasıllarımıza rastlayabilirsiniz :) Sardana Dansı; Katalanlara özgü bir dans. Çocuklar okul çıkışı çantalarını ortaya bir tepe halinde yığıyor, sonra etrafında dans ediyorlarmış. Bu günümüzde geleneksel bir dans olarak da devam ediyor. Adeta kutsal bir olay gibi. Bir grup erkek, kadın ve çocuk el ele tutuşup çember halinde dans ediyorlar. Kolay görünse de disiplin isteyen bir dans. Dönüşte Estadi Olímpia Stadi'nin önünden geçerek, sizi dünyanın en uzun bankına götürmek istiyorum, oturun oturabildiğiniz kadar :) Evet Parc Guell'e hoş geldiniz. Baixada de la Glaria kapısından yaptığımız girişin ardından kendimizi yeşillikler içinde buluyoruz. Ve o karşıda gözümüze çarpan yiyecek- içecek büfesine doğru gölgemle hınzırca yaklaşarak, aldığımız sıcak çaylarımızı yudumlama yudumlama geziyoruz. Ama burayı özel yapan tabi ki Antoni Gaudí'nin eserleri. Arkadaşı Eusebi Güell'in satın alıp şehir parkı yapmak istediği

bu alanda, Gaudí çalışma fırsatı bulur. Sanatçının yaratıcı hayal gücü parkın her tarafına hakim. 1900-1914'lü yıllarda Segovya adı verilen bir fayans bölgesi var. Gaudí buradan seramik siparişi veriyor. Tırın devrilmesi sonucunda kırılan seramikleri Gaudí değerlendirmek adına kullanarak, dünyanın en büyük bankını yapar. 15 hektarlık parkın içinde Gaudí'nin 20 yıl yaşadığı evi de müze haline getirilmiş. Park adeta bir masal diyarı gibi. Hansel- Gratel masalından fırlamış gibi görünen iki sevimli ev, mozaikten kertenkeleler, kıvrım kıvrım oturma blokları ve dahası. Sonra Gaudí'nin şehre damgasını vurmuş en önemli başyapıtı olan La Sagrada Familia'ya doğru yol alıyoruz. Sanatçı hayatını adanmış bu eseri ne yazık ki bitiremeden ölmüş. 19.yy. sonlarında yapımına başlanan yapı, halktan toplanan bağışlarla yaptırılır ve günümüzde ziyaret için gelen turistlerin bıraktığı giriş ücretleri buranın inşaatına nakledilmektedir. Bir ülkedeki dini, sağlık (Veba) gibi sıkıntılardan kurtulması sonucunda tanrıya bir bakıma adak olarak Sagrada Familia'lar yapılıyor. 16 sene kadar kiliseyle uğraşılıyor. Gotik mimarinin önemli eserlerinden olan kilise, erimiş mum gibi bir görünümündedir. İsa Mesih'in ölümünden dolayı yapının tepesinde meyveler yer alır. Eser, biri 'İsa'nın Doğum Cephesi', ikincisi 'İsa'nın Büyük Çile Cephesi' olan iki önemli cepheden oluşur. 2025 yılında tamamlanması için yoğun bir çalışma sürdürülse de ben ce hiç tamamlanamayacak! Geçekten muhteşem bir yapı. Büyük düşünmenin, zorluklara karşı gelmenin ve inandığının peşinde koşmanın bir örneği. Parmaklarım deklanşöre basmaktan ağırdı resmen. Yola çıkmadan ne yapıyoruz peki? Tabi ki de ÇAYYYYYYYYYY :) İspanyolca hiç bilmesek de tabella, yemekler, metro yazıları vb. yazı-



lı şeyleri tahmin edebiliyorum. İtalyanca ile pek çok benzer sözcük var. Konuşmaya başladıkları anda ise hiç birşey anlaşılmıyor. Burada insanlar İngilizce bilmiyorlar. Elimde İspanyolca konuşma kılavuzu ile kıvranıyorum. Ya altı üstü bir fincan çay isteyecem arkadaş bu ne işkence ya aaaaa... Bizde İngilizce öğreneceğiz diye boşuna kasıyoruz, adamlar Avrupa'nın ortasında üstelik AB üyesi olarak hiç de İngilizce öğrenmek gibi bir kaygı duymuyorlar. Her neyse, Esglesia Catedral de La Santa Creu'ya doğru ilerlerken bir çeşme görüyoruz. Dört tarafı işlemeli otantik bir şey. Öğrendim ki bu dört çeşmeden su içildiğinde Katalan olunuyormuş. Hepsi aynı su, niye dört tarafı dolandırıyorlar anlamam. Neyse ilk defa bir çeşme bulduk zaten, fırsattan istifade doyasıya içtim ve Katalan olarak geziye devam ettim. Vay beee... Şehirdeki ilginç ve en güzel şeylerden biride,

caddelerde heykel sanıp yaslandığımız figürlerin canlı olması Bu arada ben geziye daldım, gene yemek faslını geçtim sanırım. Ama kendimi affettirecem. Sizleri El Raval'ın gerçek La Rambla üzerinde de kapısı olan en güzel yerine 'Mercat de La Bogueria'ya yani Yiyecek Pazarına götürüyorum. Bu pazarda daha önce hiç görmediğiniz tropik meyveler, onlarca çeşit mantar, peynir, balık, et ürünleri, çikolata, kuruyemişler ve o anda pişirilip servis yapılan yemek yerleri kesinlikle çok güzel. Bir şeyler atıştırdıktan sonra şehrin en turistik, hareketli, neşeli, kalabalık caddesi olan Las Ramblas'ın bitimindeki Cristof Colomb anıtına doğru ilerliyoruz. Burası ressam, karikatüristler, müzisyenler, hediyelik eşya dükkanları ile dolu bir cadde. Colomb, Amerika'yı keşfinden sonra, yanında 6 tane yerli ile birlikte İspanya'ya döner. Din adamları gel-





diği yerde ayın yaparlar ve bugün ki 60m. yükseklikte olan ve eliyle denizi işaret eden Cristof Colomb Anıtı (Mirador de Colomb) bu yere inşa edilir. Anıtın etrafı çeşitli kabartmanlar ile dolu ve önünde devasal büyüklükte aslan heykelleri var. Barcelona'da hayat sabahın geç saatlerinde başlıyor. Öğlen saat 14:00 olunca hayat birden yavaşlıyor hatta duruyor diyebiliriz. Dükkanlar öğlen saat 13:30 ile 16:00 arasında kapanıyor. Bu ara zaman siesta (dinlenme) olarak adlandırılıyor. Kapanan dükkanların 17:00'de açılması ve gece 20:00'de kapanmasının ardından herkes sokaklara dökülüyor. Akşam yemekleri yaygın olarak 22:00'den sonra başlıyor ve gecenin geç saatlerine kadar sürüyor. Evet sıra benim geziye kendimi kapıtınca unuttuğum yemek konusuna. Buraya özgü ne içilir, ne yenir? Öncelikle önemli bir uyarı! Gittiğiniz restoranlarda menüde yer alan-

lardan hangilerinin domuz eti ile yapıp yapılmamış olduğunu sorun. Akşam yemeklerinde en çok yenen şey, 'Tapas' (Akşam üzeri yemeği) adını verdikleri bir yiyecek türü. Tapa- Tapa; bardakların üzerine sinek düşmesinden yola çıkarak, bunu engellemek için, ekmeklerin içeceklerin üzerine kapatılmasıyla oluşturulmuş. Zamanla ekmeklerin üzerine et, balık vb. türler eklenmiş. Porsiyonları küçük genelde tadımlık. Yemekle birlikte tercih ederseniz yörenin meşhur şarabı olan 'Sagrilla'yı tadabilirsiniz. Mutfak kültürünün başta gelen diğer yemeklerinden biri de 'Paella'. Deniz ürünleri (kalamar, midye vb.), tavuk, diğer et çeşitlerinin safran ve çeşitli baharat karışımlarıyla harmanlanması sonucunda elde edilen nefis bir pilav türü. Pişirildiği tava ile birlikte sunulur. Barcelona'da kahvaltı kültürü yok maalesef. Onlar için kahvaltı yalnızca kahve ile geçirilen bir olay.



Nerde bizim domates, salatalık, güzelim tenek peynirimizin gerdanlık gibi olan sıcak simidimizi sarmaladığı, zeytinlerle bu gerdanlığa taşlar oluşturan kahvaltımız :(Evet devam ediyoruz. Yoldan taksi çevirebilir ya da metroyla ulaşımınızı rahat bir hale getirebilirsiniz. Yeşil ışık, taksinin boş olduğunu gösterir. Bu arada bir sürprizim var! Akşam sizleri süper bir Flamenco gösterisine götüreceğim. Rezervasyon yaptırdım bile ;) Biraz şehir içinde gezinelim. Burada yürümek çok zevkli. Şehrin modern yüzünü temsil eden altı ana bölgeden biri olan Eixample'deyiz. Geniş caddeler boyunca uzanan binalar, ünlü alışveriş mağazaları ve kafelerle dolu. Burada da Antoni Gaudí'nin izine rastlıyoruz. Koyu bir Katolik ve Katalan Milliyetçisi olan sanatçı hayatını Barcelona ve Mimarisine adanmış. Barcelona'ya yaptığı 7 eser UNESCO tarafından Dünya Kültür Mirasla-

rı listesine bile eklenmiş. Cadde de ilginç bir ev olan Casa Batlló (Batlló Evi) karşımıza çıkıyor. İlginç görünümüne balkonlarıyla ben buradayım diyor resmen. Aşağıdan bakınca evin çatısı görünmüyor ama çatı ejderhanın sırtını temsil ediyormuş. Yapı kemiklerden oluşturulmuş bu nedenle Kemikler Evi de deniliyor. Hemen bir kaç blok aşağıda Gaudí'nin diğer bir eseri Casa Milà ya da diğer adıyla La Pedrera yer alıyor. Evin balkonlarındaki demir işçilik ön planda. Dalgalı taş ve eğilip bükülen demir balkonlar ürkütücü bir hava verse de, yosunla kaplanmış bir ev gibi görünüyor. Gölgeyle şehrin ana merkezine doğru gezinerek iniyoruz ve kafelerin önünden geçerken gözümüze 'La Vaca Paca'yı kestirerek oturuyoruz. Haga el favor de té kaliante? diyoruz hemen garsona. Günün sorusu, bilin bakalım ne istemiş olabilirim? Tabiki de Çayyyy ;) Sıcak Çayla-





rimızı yudumlarırken yaptığımız do-
yulmaz sohbetin ardından meşhur
Hard Rock Cafe'ye girmesek olmaz.
Rock severler için muhteşem bir yer.
Eeeee artık akşamı güzel sonlandır-
manın zamanı geldi bence. Palacio
del Flamenco'ya gidiyoruz. Dünya-
nın en iyi Flamenko ustası Antonio
Coleo'nun baş döndüren topuk ses-
leri ve takip etmekte zorlandığım
hızlı hareketleriyle tam bir görsel
şov. Oluşturduğu ekip ise mükem-
mel. Seyirci ne kadar coşkulu olur,
alkışlarla dansı desteklerse eğlen-
ce bir o kadar daha katlanıyor. Hadi
herkes yataklarına sabah erkenden
yola çıkacak.
Uyanınnnn kahvaltı zamanı!!! Üçün-
cü günümüzde sizleri Girona şehri-
ne götüreceğim. Katedraller ve Ya-
hudi mahallelerini gezeceğiz. Ardın-
dan benim için olmazsa olmazlar-
dan biri Figueres'teki Salvador Dali
Müzesi. Girona, şehrin adını Geri

Dönüşümden alır. Burası Fernando
ve Isabel'in Yahudileri topladıkları
yerdir. Bu yüzden Yahudi mahalle-
leri çoktur. Bu kent ayrıca kapı tok-
maklarıyla meşhurdur. Şehir Parro-
guia Major de Sant Feliu Kilisesi'ni
gezerek başlıyoruz. Kiliselerde ilginç
bir uygulama var. Filmlerde dilek
tutmak için kilise içlerinde yakılan
mumları izlerken, burada elektro-
nik mumlar oluşturulmuş. 1€ (Euro)
karşılığında mumunuz otomatik ya-
nıyor. Para kazanmak için güzel bir
yol ;) Ara sokaklar her zamanki gibi
tam benlik, salaş, huzurlu. Ve bu sı-
rada sağ tarafımda Kilometre Taşını
görüyorum. Yolculuğa Doğru adıyla
nitelendiriliyor.
Kahvelerimizi yudumladıktan son-
ra, sabırsızlıkla beklediğim yer, Sal-
vador Dali Müzesine gidiyoruz. Be-
lediye başkanı Figueres tarafından
Dali öldükten sonra evi müzeye çev-
rilir. Salvador Domingo Felipe Jacin-



to Dali y Domenech, kısaca Salva-
dor Dali Katalan bir Sürrealist res-
sam. Gerçeküstü eserlerindeki tuhaf
ve çarpıcı imgelerle ünlenmiştir. Sa-
natçı farklı alanlara da ilgi duymuş,
ressamlığın yanı sıra heykeltıraşlık,
fotoğrafçılık ve filmcilikle de ilgilen-
miştir. Müzeye doğru ilerlerken oto-
büsle kasabanın içinden geçiyoruz
ve belediye binası bizleri karşılıyor.
Girer girmez ilk tuhaf şeyle karşıla-
şıyoruz. Belediye binasının önünde,
kocaman alan boyunca uzanan, de-
vasal büyüklükte bir kaşık. Evet yan-
lış okumadınız KAŞIK :) Bunu kim
yapar? Tabi ki Dali. Belediye bina-
sı için yapmış. O dönemde 'Bu kaşık
ne olacak?' diye soranlara, Dali 'Ben
öldükten sonra Figueres'e öyle para
kazandıracak ki, kaşığın içini altınla
doldursanız yetmez.' şeklinde cevap
vermiş. Sanatçının kendi gibi, müze
olan evide ilginç ötesi. Evin özelliği
içinde kayboluyorsunuz. Dali mima-

risini bilerek böyle yapmış. Tepesin-
de kocaman yumurtaların yer aldığı
kuleleriyle ilgi odağı. Müzede sanat-
çının bir çok yapıtının yanı sıra özel
eşyaları, arabası ve yaşadığı dönem-
den anısını yansıtan bir çok şeyi gör-
mek mümkün. Bunun yanı sıra optik
illüzyonlar ve çifte görüntülerden
oluşturduğu bilimsel çalışmaları da
yer alıyor. Dali'yi tanımlamak çok
zor. Akıllı demeye bin şahit lazım
dedirten yaşam tarzı olsa da, bir ta-
raftan hayran bıraktıran ince fikirleri
de var. Yaşadığı dönemde 666 tane
kopya imzasının çıkması karşısın-
da sanatçıya; 'Diğer sürrealistlerden
farkınız nedir?' diye sorulduğun-
da, Dali; ' Benim diğer sürrealistler-
den tek farkım gerçek sürrealist olu-
şumdur.' demiştir. Aynı şekilde 'Ger-
çek bir Dali ile kopya bir Dali arasın-
da ne fark var?' sorusuna, '1 Milyon
Dolarlık fark var.' cevabını vermiştir.
Hayatı boyunca, sanatıyla olduğu





kadar eksantrik giyimi, davranışları ve sözleriyle dikkat çekmiş olan Dalí, Ölümünden önce yazdığı vasiyetinde; mezarının müzeye giren yolun orda ki kadınlar tuvaletinin giderinin olduğu yere gömülmesini yazmış. Şimdi, 'YOK ARTIK OKADAR DA DEĞİL!!!' dediğinizi duyar gibiyim ama doğru. WC'ye mezar fotoğrafı çekmeye giderken bildiğim bütün duaları okudum, Tanrım sen günah yazma :))

Bugün sizleri büyük bir enerji kaybına uğrattığımı farkındayım. Ama sizi öyle bir yere götürüyorum ki 30 € karşılığında yiyebileceğiniz kadar yiyin, içebileceğiniz kadar içebilirsiniz. Restaurant Tapas Cervceria'ya buyurun. Zengin bir salata barı var. Burayı görmek benim içimi rahatlatmış. Vejeteryan biri olarak ilk defa bol seçim şansını buldum. Ardından yöresel çorbaların bulunduğu bölüm, bin bir çeşit deniz ürünlerinin sıcak servis sunumu olduğu bir bar, ardından mezeler ve masada buz dolu bir kova içinde her türlü içecek bulunmakta. Siz yemeğinizi yerken servis elemanlarının her birinin elinde çevirme domuz, dana, kuzu etlerinin bulunduğu ayrı ayrı şişler var. İstiyorsanız siz otururken tabağınıza döner keser gibi sıcak sıcak dilimliyorlar. Bu servislerde başta ödediğiniz ücretin içinde tabi. Dikkat edin midenizi boz-

mayın! İnsan kendini istese de tutamıyor çünkü. Buen provecho! (Afiyet olsun) löp löp yağ olsun dedikten sonra, sizleri bir an önce uyumanız için yataklarınıza yollayabilirim artık :) Barcelona'da dördüncü günümüzdeyiz, zaman ne çabuk geçiyor dimi? Sabah kahvaltısı yok, yol üzerinde ufak bir kahvaltı molası vereceğiz. Monserat, Berga, Tunel del Cadi, Martinet, Seo de Urgelen'den geçerken kahvaltı için ufak bir mola. Çaysız bir yere gitmemmm... 3 saatlik otobüs yolculuğunun ardından Andorra Prensliğine varıyoruz. Fransa- İspanya sınırında konumlanmış olan bu küçük prenslikte tax free olarak alışveriş imkanı bulabilirsiniz. Fiyatlar burada çok uygun ve parfüm, elektronik eşya, kıyafet, yiyecek, alkol, puro vb. ne alırsanız alın, Andorra'dan aldığınız için gümrük vergisi yok.

Alışveriş ve sokaklarda yaptığımız gezintinin ardından gün kararmadan yola çıkıyoruz ve 3 saatlik yolu geri dönüyoruz. Herkes yorgun, elleri alışveriş poşetleriyle dolu otele girerken biz gölgeyle Barcelona'daki son gecemizin tadını çıkartmak için turluyoruz. Tabi çay bulunurda içilmez mi? Bardak bardak götürüyoruz. Otele vardığımızda valizleri sabah ki yolculuk için toparlamaya başladık ardından 5. günün sabahı kahvaltıdan sonra Barcelona'dan Madrid'e doğru katedeceğimiz 630 km.lik yolu düşünürken uykuya dalıyoruz. Bu kadar zaman bizlere yetmedi ne yazık ki. Yine de burada keyifli zaman geçirmiş olmaktan dolayı mutluyum. Gaudi'nin modern yapıları, marinası, tarihi binaları, caddeleri, parkları ve çılgın Salvador Dalí'si ile aklımdan çıkmayacak bir şehirdi Barcelona.

John Mc. Croc der ki; "İnsanlık var oldukça gerçeği aramak bitmeyecektir." Buenas tardes (İyi günler), bir daha ki gezimizde Madrid'te bulunan gerçekleri arayıp bulmak dileğiyle. Takip et kalın...

YENİLİKLERİ DENEMENİN ZAMANI GELMEDİ Mİ?

Tamamiyle Türk üretimi Saffer Turboşarj ile tanışın.



TURBOŞARJ SİSTEMLERİ



**MOTORUNUZUN
GERÇEK GÜCÜ**



TRAKTÖR | OTOBÜS | AĞIR VASITA | OTOMOBİL | İŞ MAKİNESİ | JENERATÖR

İSFUR OTOMOTİV ELEKTRONİK BOYA İMALAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ.
KONYA ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ T. ZİYAEDDİN CADDESİ
NO 3 - 42300 SELÇUKLU / KONYA / TÜRKİYE
TELEPHONE +90 (332) 239 02 67 FAX +90 (332) 239 00 07
info@saffer.com.tr

SAFFER.COM.TR





BÜYÜK ŞEHİR DÜNYAMIZ İÇİN BİR ŞEY YAPTI ŞEHİR NEFES ALDI

Yazı: Jülide Yıldız Fotoğraf: Konya Büyükşehir Belediyesi arşivi

Artık hepimizin dünya için bir şeyler yapma zamanı geldi ve yapabiliriz de. Kaynaklarımızı kullanırken israf etmeyerek, daha az çöp üreterek bizde hem kendimiz için hem şehrimiz için hem de dünyamız için bir şey yapmış oluruz.

Bir şeyler yapma kişilerden, kurumlara ve ülkelere kadar herkesin sorumluluğunda.

Konya Büyükşehir Belediyesi başından beri bu konuda duyarlı davranarak, ülkemizde ki bir çok belediyeye örnek oldu. Sürekli Yeşil Konya için çalışıldı fidanlar ekildi parklar yapıldı. Tüm büyük şehirlerde olduğu gibi insanlar, yanı başlarında kaçıp sığınabilecekleri mekanlar olsun istiyorlar. Konya Belediyesi bunu

başardı. Şehrin dört bir yanında irili ufaklı parklardan devasa parklara kadar bir çok huzur alanları oluşturdu. Şehrimizde Yeşil azalmıyor aksine artıyor, 2004 yılında kişi başına düşen yeşil alan miktarı bugün 47 metrekare. gene bu yıllar arası yapılan ağaçlandırma alanı 20 Milyon metrekarenin üzerinde olmuş. Bunlar bizim için, şehrimiz için ve dünya için güzel haberler.

Şehrimiz için ve dolayısıyla dünyamız için bir şeyler yapmayı ihmal etmediği için ve de önemseydiği için Konya Büyükşehir Belediyemize ve başkanımız Tahir Akyürek Bey'e Konyalılar olarak Teşekkürlerimizi sunarız

BİRLİK PARKI:

Ankara Yolu üzerinde 130 bin metrekarelik bir alana sahip olan Park, düzenli yapısı, huzurlu ortamı, şehirler arası yolculuk yapanlar için sağladığı dinlenme ortamı ile şehrin en önemli mesire alanlarından biri haline geldi. Binlerce fidan ve süs bitkisinin bulunduğu parkta, piknikçilerin rahat etmesi için yüzlerce kamelya da bulunuyor.

**SARAY BOSNA PARKI:**

100 bin metrekarelik bir alanda kurulu olan parkta 5 bine yakın fidan, süs bitkisi ve çiçek bulunuyor. İçinde spor alanları, amfi tiyatrosu ve yürüyüş alanları bulunan park, şehrin havasını değiştirecek büyüklükte önem arz ediyor.

KARAASLAN HADİMİ PARKI:

187 bin metrekarelik alanı ile Konya'nın en büyük parkı. Parkta, 128 bin metrekare yeşil alan, 15 bin metrekare meyve bahçesi bulunuyor.

Parkta neler mi var? İşte bir kaç: Göletler, havuzlar, çocuk oyun alanları, meyve bahçeleri, spor kompleksleri. Ayrıca kuş yuvaları, otoparklar, engelliler için düşünülmüş Wc ve diğer alanlar.

**LADİKLİ AHMET HÜDAİ PARKI:**

Yeniden düzenlenen ve modern hale getirilen İstanbul Yolu kenarında Otogar ile Fırat Caddesi arasında yeşillendirilen 250 bin metrekarelik alanda oluşturulan Ladikli Ahmet Hüdai Parkı, yeşil dokusu ile dikkat çekiyor. Bahar aylarında sakuraların açmasıyla daha da güzelleşen parkı özellikle yürüyüş yapanlar tercih ediyor.



JAPON PARKI:

Japonya'nın tarihi başkenti Kyoto ile Selçuklu başkenti Konya'nın kardeş şehir ilişkileri kapsamında, Japon mimarisi ve kültürüne uygun olarak yapılan ve 2 milyon TL'ye mal olan Japon Kyoto Parkı'nda; 4 bin metre karelik gölet, Japon bahçesi, Japon Mutfağı, kamelyalar, seyir terasları, taş ve ahşap köprüler, taş fenerler, küçük adalar, Japon mimarisine uygun 3 giriş kapısı, doğal tepeler, bambu su oyunları, kuru bahçe, Japon ağaç ve bitkileri, çay evi ve güvenlik binası bulunuyor.

Japon mühendislerin katkıları ile yapılan park, şehrimizi en fazla ziyaret edenler arasında bulunan Uzakdoğulu misafirlere ve Konya halkından yoğun ilgi görüyor. Kardeş şehir ilişkileri kapsamında Kyoto'da da bir Konya Anıtı yapıldı.

kaliteli, sağlıklı un



İstanbul Yolu Üzeri Karatay Sanayi içi
Bülbül Sok. No:33
KONYA
Tel 0332.233 30 81
www.konyaun.com.tr



HİÇ KAMERA ARKASINDAN REKLAM İZLEDİNİZ Mİ?



Yazı ve Fotoğraflar: Osman Vasfi Dikilitaş

KOMPEN Reklam ve Halkla İlişkiler Sorumlusu



Yıllardır üniversitelerde ders olarak okutulan, hakkında yüzlerce bitirme tezi ve makale hazırlanan ve ülkemiz ekonomisinde önemli bir yere sahip olan reklam sektörüne yeni bir üye daha eklendi. Usta müzisyen Ömer Ahunbay tarafından bestelenen ve 2005 yılından bu yana radyo reklamlarında değişik versiyonlarda kullanılan Kompen Jingle müziği bu sefer Ömer Ahunbay'ın yeni düzenlemesiyle çocuklar tarafından seslendirilerek ekranlara yansıdı. "Temiz bir dünya ancak çocukların tertemiz yürekleriyle kurulur." düşüncesiyle kurgulanan Kompen'in yeni reklam filminin yönetmenliğini Mustafa Emre üstlenirken, görüntü yönetmenliğini ise Can Emre yaptı. İki gün süren reklam çekimi İstanbul'da Şile, Reşadiye ve Ömerli'de gerçekleşti. Sizlere Kompen'in yeni reklam filminin kamera arkasında yaşanan ve zaman

zaman bizleri hayrete düşüren gelişmeleri aktarmaya çalışacağız. Uzun zamandır yeni bir senaryo için çalışmalar yapıyordu aslında. Birkaç ajanstan bu konu ile ilgili senaryo çalışmaları istenmiş fakat incelendiği zaman heyecan veren senaryo bir türlü ortaya çıkmamıştı. Geçtiğimiz yılın şubat ayında bir ajans sahibi ile yapılan görüşmeler neticesinde nihayet istenen bir senaryo şekillenmeye başlamış ancak birtakım tereddütleri de beraberinde getirmişti. Reklam filminde Kompen'in çok beğeni toplayan reklam müziğini (jingle) çocuk korusu formatında düzenleyerek imaja yönelik olarak hazırlanan yeni reklam filminde Kompen, temizlik ve dürüstlüğü simgesi olan çocukların ağzından da geleceğe duyduğu güveni ve inancı dile getirecekti. Çocukların reklamlarda kullanılması belli çevrelerin tepkisini alıyordu ancak

bizler çocuklara yönelik ürün satan bir firma olmadığımız için çocukları kullanarak bir yerlere gelmeye çalışmıyor, sadece onların geleceği olan tertemiz bir dünya için mesajlarını birebir vermelerini sağlıyorduk. Çekimler için İstanbul'a gittiğimizde reklam filmimizde büyük emeği olan Kemal Sezer ile buluşarak ilk gün çekimin yapılacağı Şile'ye gittik. Büyük bir villada kurulan platoda bir gün önceden tüm hazırlıklar tamamlanmış, pencereler hazırlanan dekorlara yerleştirilmiş kısacası her şey hazır. İlk gün detay görüntüler, çocuk korusu ve reklam filminin finalindeki okul görüntüleri ikinci gün çekilecekti. Toplamda 54 saniye sürecek olan reklam filmi için iki koca gün ayırmak biraz tuhaf gelebilir ama, çalıştığınız ekip çok profesyonelse bu normal. Reklamda sadece 3 saniye görünen bir çocuğun nenesinin saçını tarama sah-



nesi öğleye doğru tamamlandı. Sette yer alan 15 kişilik ekip inanılmaz bir eforla sürekli koşturuyor, çekimin yapılacağı alanda ışık, dekor ve çekim açısı ve detay görüntülerinin oluşması için çaba harcıyorlardı. Burada çekilecek sahneler 3-4 saniyelik detay görüntülerdi ancak konuyu bilmeyen bir kişi olanlara baksa dizi film çalışması var diye düşünürdü. Sabah pencerenin önünde uyanan genç kız çekimi için yaklaşık 1,5 saat hazırlık yapılırken çekimi ise defalarca tekrarlandı. Çekimin sürekli tekrarlanması uyanma sahnesinde oynayan genç bayanın yorgun düşmesine kadar devam etti. Albüme bakan genç bayan sahnesi ise iç mekanda çekildiği için ışık ve dekor ayarlaması çok uzun sürdü. Değişik açılar denendi ve pencere detay görüntüleri ile birlikte akşam saatlerine ulaştık. Burada oluşturulan platoda son sahne çekimi ger-

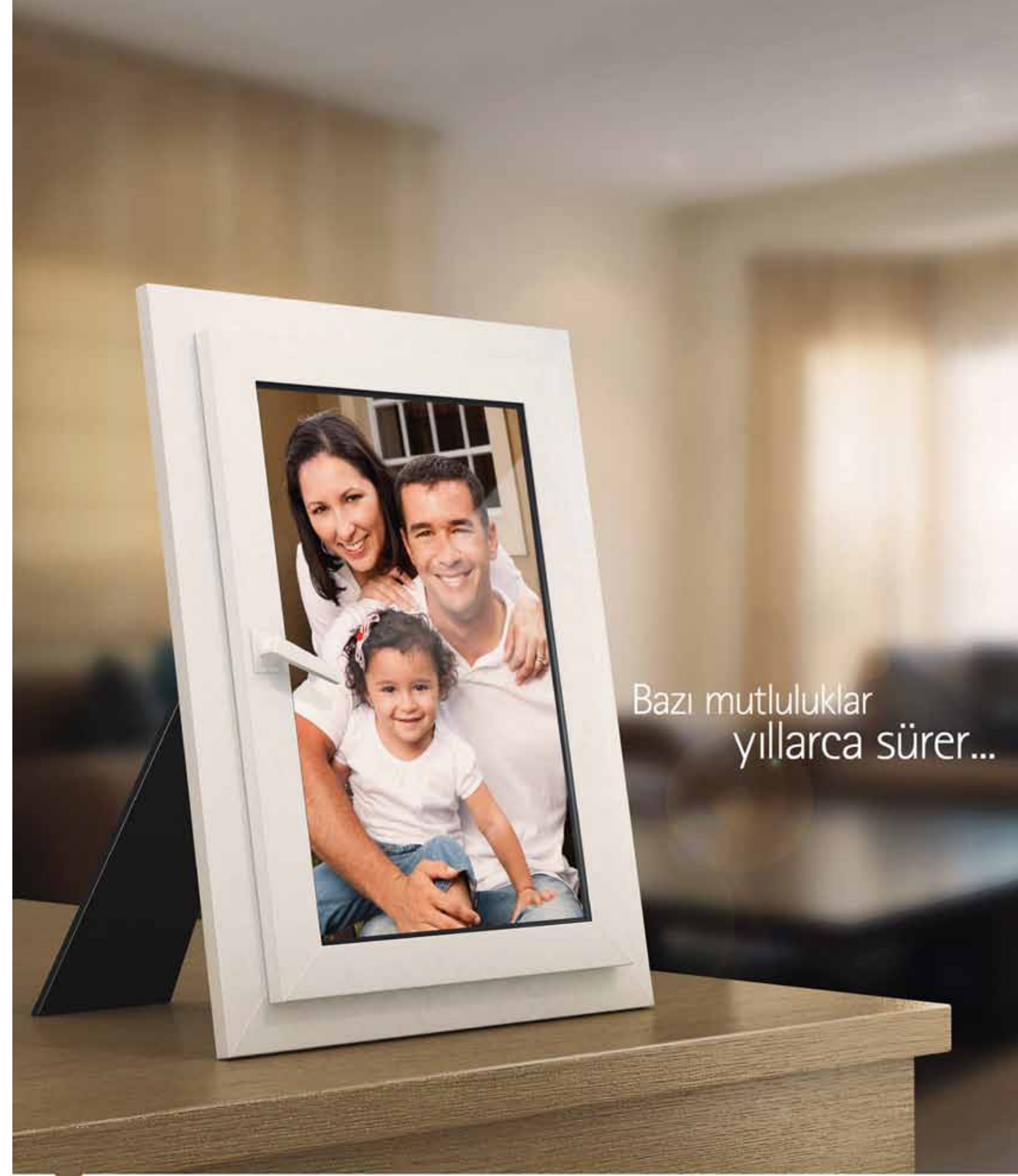
çekleşecekti. Sabah saatlerinde sete gelen oyuncuların nihayet kamera karşısına geçme zamanları gelmişti. Yemek masasında mutlu bir aile sahnesi çekilecekti ve bu sahne de 3-4 saniye sürecek. Ancak 3-4 saniyelik bir görüntü için yapılan hazırlıklar ve harcanan emeği izlediğiniz zaman gerçekten bu işi yapan insanlara saygı duymaktan başka bir şey yapamıyorsunuz. İlk gün çekimleri tamamlanırken set ekibinin bir gün sonra yapacağı hazırlıklar ve çekim yapılacak bölge ile ilgili konuşmalarına şahit oluyor ve hayretler içerisinde kalıyorum. "Akşam oldu artık gidelim dinlenelim" şeklinde düşünen kimseyi göremiyorum. Profesyonel olmanın gerektirdiği şartlardan birisi budur beklide. İkinci gün tamamen çocukların rol aldığı çekimler gerçekleşeceği için oldukça cıvı cıvı bir ortam bizi bekliyordu. Çekimin yapılaca-

ğı okula yaklaşık 8 araçlık konvoyla ulaştık. Jeneratör aracı, ışık kostüm ve diğer malzemelerin taşındığı araç, catering aracı (kahvaltı ve yemek için), reklamda rol alan çocuk ve ailelerini getiren otobüs, set ekibini getiren araçlar ve açık alanda çekim yapılacağı için kiralanan seyyar wc. Çocukların okulun bahçesindeki koşuşturmaları neşeli halleri bir anda setin havasını değiştirdi. Çocuklar toplanarak playback yapılacak olan Kompen'in reklam müziğini hep bir ağızdan söylemenin provalarını yapmaya başladılar. Bu arada okulun içinde ve dışında yapılan çekimler gerçekleşiyordu. Öğle saatlerine kadar devam eden çekimlerin tamamlanması ile birlikte son çekimlerin yapılacağı alana doğru yola çıkıldı. Burada tüm ekibi bir sürpriz bekliyordu. Bir anda başlayan yağmur kısa süreli bir paniğe sebep olurken, gölgelik olarak kuru-



lan tente bir anda büyük bir şemsiye görevini üstleniyordu. Tabi kısa süreli şokun ardından çocuklar da yağmurun tadını çıkarmaya başlıyor ve yağmurun dinmesi ile birlikte çekim çalışmaları devam ediyordu. Çekim açısının belirlenmesinin ardından çocukların kıyafetleri ve duruş açıları belirleniyor ve çekim yaklaşık 8 değişik açıdan tekrar tekrar devam ediyordu. Kompen'in reklam müziği hoparlörden o kadar çok çalındı ki sette herkes Kompen'in reklam müziğini söylüyordu. Eminim ki bu durum akşam evlerinde, gece uykularında ve hatta bir gün sonra sabah kahvaltılarında da devam etmiştir. İki gün süren çekimlerden edindiğimiz izlenime göre harika bir reklam filminin çıkacağından emindim. Zira bu kadar emeğin üzerine birtakım bilgisayar desteği de eklenince sonuç tahminimden de güzel oldu. Te-

levizyonda yayınlanmadan önce fikrini aldığımız herkesten olumlu görüşler almamız bizleri de memnun etti. Bugün bile sosyal paylaşım siteleri ve ekşi sözlükte bu konu ile ilgili yorumları görebiliyoruz. Önümüzdeki birkaç yıl büyük bir olasılıkla bu reklam filmi ile boy gösterecek olan Kompen önümüzdeki günlerde yayına girecek olan yeni web sitesinde bu reklam filmi ile ilgili kamera arkası görüntülerini ziyaretçileri ile paylaşacak. İzlediğiniz zaman mutlaka burada okuduklarınızın ne kadar doğru olduğunu anlayacaksınız. Markalaşma sürecinde önemli maddelerden birisi olan reklam konusunda ümit ediyoruz ki Konya kökenli şirketlerimizin reklamlarını daha çok izler hale geliriz.



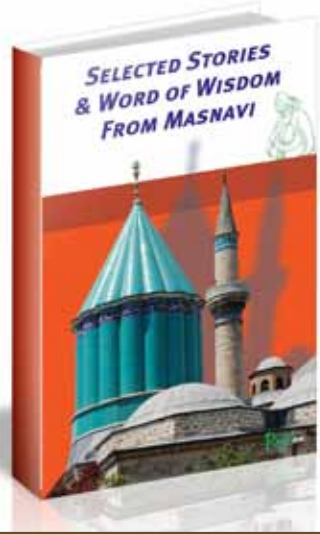
Bazı mutluluklar yıllarca sürer...

Kompen'ler yaşam alanlarınıza gelmeden önce "komple kalite" adını verdiğimiz pek çok titiz çalışmadan geçer. Üretimin her aşaması ulusal ve uluslararası birçok kalite belgesine (TSE, INCERC, GOST, IFT, RAL) uygun yapılır. Bütün bu hassas çalışmalar sonucunda Kompen'ler uzun yıllar sürecek; sorunsuz ve dayanıklı yolculuğa hazır hale gelir.

KOMPEN

Size de bu mutluluğu yaşamak kalır...

www.kompen.com.tr



Rûmî Yayınları
Konya-2011 96 sayfa

SELECTED STORIES & WORDS OF WISDOM FROM MASNAVI

Hailed by Western scholars as the greatest mystical poet of all time, Mevlana skillfully gilded his verses with marvelous stories to entertain and educate the reader. It is hard to do justice to him by plucking his stories from his fountain of wisdom like a parrot forced out of his jungle into a cage in a zoo. Yet, is it not better to see a parrot in a zoo than none at all?

Tahir Yılmaz tarafından hazırlanan kitap Mevlânâ Celâleddîn Rûmî'yle bütünleşmiş Mesnevi eserinin sadece İngilizce bilenler için dahara hat anlaşılmamasını sağlamada önemli bir görev üstleniyor.

KAHİRE KİTABI YERYÜZÜ MEKTUPLARI...

Fide Yayınları / İstanbul-2006 180 sayfa
Fatih Okumuş

Kitabı üç bölüm olarak planlamıştım, son anda Mısır Notları bölümünü de dördüncü bölüm olarak ekledim. İlk bölüm şahsi gözlemlerden ve anılardan oluşuyor. Hani, yediğin içtiğin senin olsun, gördüğün güzelleri anlat, derler ya bizde, öyle yaptım....Bu bölümde, Mısır'ın, tanıma bahtıyarlığına erdiğim güzel insanların birkaçını kısaca anlattım. İkinci bölüm gezi notlarından, üçüncü bölümse çeşitli zamanlarda yazdığım Mısır yazılarından derlediğim bir seçki.

Aziz dostum Hakan Albayrak'la bu projeyi pişirirken şöyle dedik: Her yazar yazdığı şehri kendi gözüyle, kendi yüreğiyle, kendi özneliğiyle yazsın; kendini katarak yazsın. Dolayısıyla bu kitap Fatih Okumuş'un Kahire'sinin kitabı oldu. Burada Kahire hakkında ansiklopedik bilgiler, istatistikler, bilimsel veriler değil; yazarın gözlemleri, umutları, heyecanları, anıları yer aldı.



Han Yayınları
Temmuz-2011

BİR TUTAM DÜNYA

Prof. Dr Orhan Kural'ın son kitabı 'Bir Tutam Dünya harika bir gezi kitabı'. Kitap Kural'ın diğer kitapları gibi dünya'nın dört bir yanından ülkelerin ve şehirlerin anlatıldığı kitap 213 sayfa. Kitabın sonunda anlatılan ülkelere fotoğraflarında sunulduğu kitap, anlattığı ülke ve şehirleri farklı şekilde bizlere sunuyor.

Kitabın basımında kullanılan kağıt için kesilen 5 ağaç yerine Silivri fener köyünde 25 ağaç dikilmiş



Markanız Ne Kadar Değerli?

...biz de öyle düşünmüştük!

TÜM MASA ÜSTÜ YAYINCILIK
PROFESYONEL FOTOĞRAFÇILIK
KURUMSAL KİMLİK
GRAFIK-TASARIM HİZMETLERİMİZLE
MARKANIZA DEĞER KATARIZ!



Değer Medya İletişim Ltd. Şti.
İstanbul Cad. No.2 Palms Residence D.4 Göktürk / İSTANBUL
Tel-Faks: 0212.322 90 70 bilgi@degirmedya.com

SEBZELİ KÖZLEME KEBAP

750 gr. kuzu kuşbaşı et (Dana Kavurma)
4 adet domates (orta boy)
6 adet yeşillibiber (orta boy)
3 yemek kaşığı tereyağı
2 kg kadar patlıcan
3 diş sarımsak
Tuz ve isteğe göre baharatlar

5 kişilik



HAZIRLANIŞI

Patlıcanlar ızgarada veya fırında közlenip kabukları soyulduktan sonra, ufak ufak doğranır. Tencerenin içerisine tereyağı ve doğranmış yeşillibiber konulur. Biberler kavrulduktan sonra kabuksuz kuşbaşı doğranmış domatesler ve sarımsaklar ; bir süre sonra da patlıcanlar ilave edilir. Sebze ile patlıcanlar özleştikten sonra ateşten alınır. Kuzu kuşbaşı (Dana kavurma) ızgarada pişirildikten sonra patlıcanların üzerine konularak servis yapılır.



★★★★★
OTEL SELÇUK
KONYA

Konya'dasınız... Doğu ile Batı'nın el sıkıştığı,
Kuzey ile Güney'in kucaklaştığı bir barış kentinde...

Kökleri bu topraklardaki erdemin tüm katmanlarına
uzanan binlerce yıllık bir kültür ağacının gölgesindesiniz.

Dev imparatorlukların, yüce dinlerin, sayısız kültür ve
medeniyetin derin izleri genlerine kazınmış bir dünya
başkentindesiniz. Hoş geldiniz...



rezervasyon@otelselcuk.com.tr www.otelselcuk.com.tr 0332 353 25 25



*Yaşanılacak her mekanda
bizim ürünlerimiz var...*



İnşaatlık ve Doğramalık Kereste - Fınlı Masif Çam ve Kayın Parke
Fınlı Taban Lambri Döşeme Tahtası - İthal OSB ve PLYWOOD
İthal Laminant Parke - Isıl İşlem Ahşap Palet ve Sandık
İthal Kamelyalık Kereste - F. Joint Lamine Profil ve Panel

HASAN KULU
geçmişten geleceğe...

0332 248 91 84 - 248 30 95
Ağaç İşleri Sanayi Kırımlı Sokak No:47 42300 Selçuklu - Konya
Web: www.hasankulu.com - Mail: info@hasankulu.com
Faks: 0332 249 31 76



Grandeur®
Non Stick Process
Amacı aynı, ruhu farklı...
Same goal, different soul...



Savaşan Emaye ve Soba Sanayii Ltd.Şti.
Tatlıcak Mah. Taştepe Sk. No: 50 Karatay - Konya / Türkiye
Tel : +90.332 334 05 50 (pbx) Fax : +90.332 334 05 60
www.savasan.com savasan@savasan.com

By **Savaşan**

matbaa